

HEFEEMPFEHLUNGEN HERBST 2016

MÜLLER-THURGAU:

Fermol Arome Plus, Zymaflor VL3, Enoferm M1, Enoferm T306,
Collection Cépage Sauvignon, Mycoferm CRU 31

BACCHUS:

Enoferm Simi White, Zymaflor X5, Anchor Alchemy II, Fermicru VB1,
Enoferm T306, Fermiblanc Arome

SILVANER:

Mycoferm CRU 811, Oenoferm Terra, Anchor VIN 13, Zymaflor VL3,
Fermol Elegance, Anchor Alchemy 1, Fermicru VB1

RIESLING:

Lalvin RHST

BURGUNDER:

Lalvin CY 3079, Anchor NT116, Fermicru 4F9, Mycoferm CRU 811,
Fermol Elegance

SCHEUREBE/SAUVIGNON:

Zymaflor VL3, Fermol Arome Plus, Anchor Alchemy II, Fermicru VB1,
Uvaferm SVG, Fermiblanc Arome

TRAMINER:

Fermicru VB1, Enoferm T306, Fermiblanc Arome

ROTLING:

Mycoferm CRU 31, Fermol Arome Plus, Fermol Bayanus Lipari

WILDE HEFE:

Femol Pulkerima nachbeimpfen mit Starkgärhefe

ROTWEIN FRUCHT:

Lalvin RC 212, Lalvin D254, Fermol Red Fruit

ROTWEIN KOMPLEX:

Actiflor F33, Fermol Grand Rouge, Anchor NT50, Mycoferm Vulcano

MOSTVORKLÄRUNG UND GERBSTOFFKORREKTUR:

Zugabe vor Flotation oder Sedimentation:
50g/hl **Catalasi AF** oder 50g/hl **Everclar** oder
Clarmost 80–100ml/hl
Pektinase: **Eclaire**
Flotationsenzym: **Endozym VRT**

REHYDRATISIERUNG DER HEFE 500g:

5L Wasser 37° C vorlegen
Hefe einstreuen ohne zu Rühren
5 Minuten ruhen lassen

20Minuten immer wieder aufrühren

Zugabe Hefenährstoff und Zucker
50g **Mycostart** oder 50g **Fermoplus Energy**
25g Zucker (5g/L)

90–120 Minuten immer wieder aufrühren

Wenn Temperaturunterschied kleiner 10°C zum Gebinde geben

Es entsteht keine Schaumbildung !!!

HEFENÄHRSTOFFE:

Nährstoffgabe während der Gärung abhängig von der Hefewahl und Nährstoffgehalt des Mostes

Zu Beginn der Gärung je nach NOPA Wert
25g/hl **Gärsalz extra**

Mitte der Gärung
15g/hl **Fermoplus Integrateur** oder **Nutrozim**

Ende der Gärung
15g/hl **Fermoplus Integrateur** oder **Nutrozim**

Bei Gärstörungen
20 g/hl **Fermoplus alpha**

AUF DIE TRAUBEN / MAISCHEN:

20g/hl **Gallovit C**
5–10g/hl **KDS**
Enzymbehandlung zur Depektinisierung

ALLE ANGABEN OHNE GEWÄHR!