

HEFEEMPFEHLUNGEN HERBST 2011

Die Liste beruht nicht auf Vollständigkeit, alle Angaben ohne Gewähr.



REBSORTE	HEFEEMPFEHLUNG	EIGENSCHAFTEN	NÄHRSTOFFBEDARF	DOSAGE
SILVANER	OENOFERM TERRA	Charakteristische Weine, Unterstützung Terroir-Gedanke.	Mittel	20-30g/hl
	OENOFERM BIO	Betont Rebsortentypizität, sichere Gärkinetik.	Mittel	20-30g/hl
	OENOFERM FREDDO	Klare, reintonige Weine. Zitrus-, Apfel-, Pfirsicharomen.	Niedrig	15-25g/hl
	UVAFERM SLO	Pfirsich- und Maracujaaromen, sichere Endvergärung.	Niedrig	15-20g/hl
	SIHA 4	Gärkräftig, Apfel-/Nussaromen. Betont Sortenaroma.	Niedrig	20-30g/hl
	UVAFERM GHM	Geeignet für Ausbau auf Feinhefe.	Moderat	20g/hl
	LALVIN QA 23	Unterstützt reintonigen Weintyp, Apfel-/Citrusaromen.	Niedrig	15-20g/hl
	SIHA CRYAROME	Zuverlässig, gute Kaltgäreigenschaften, fruchtig, würzig.	Niedrig	10-25g/hl
	LALVIN W	Frische, zartfruchtige Aromen bei hochwertigen Mosten.	Mittel	15-20g/hl
	ANAFERM 44	Hohe Alkohol- & Temperaturtoleranz. Fruchtig, reintonig.	Mittel	20g/hl
MÜLLER-THURGAU	LALVIN W	Frische, zartfruchtige Aromen bei hochwertigen Mosten.	Mittel	15-20g/hl
	OENOFERM MÜLLER-THURGAU	Rivaner-Typ, Zitrus-, Birnenaromatik, Muskat.	Mittel	20-30g/hl
	OENOFERM BOUQUET	Aromareiche Weine, exotische Frucht, Cuvée-Weine.	Hoch	25-35g/hl
	OENOFERM TIPICO	Nuancenreiche Weine, unterstützt Sortenbukett.	Mittel	20-30g/hl
	ANAFERM CLASSIC	Fruchtige Weine, gute sensorische Alkoholeinbindung.	Niedrig	20g/hl
	FERMICRU VB1	Bildung blumiger und fruchtiger Ester.	Mittel	20g/hl
BACCHUS	SIMI WHITE	Aromahefe, Bildung von Fruchtestern.	Sehr hoch	20-25g/hl
	OENOFERM BOUQUET	Aromareiche Weine, exotische Frucht, Cuvée-Weine.	Hoch	25-35g/hl
	OENOFERM INTERDRY	Eleganter Weintyp, leichtes Abstoppen möglich.	Mittel	25-35g/hl
	ENOFERM T 306	Aromahefe, Bildung von Fruchtestern. Exot. Gäraromen.	Mittel	20-30g/hl
	LALVIN W	Frische, zartfruchtige Aromen bei hochwertigen Mosten.	Mittel	15-20g/hl
	FERMIBLANC AROME	Für aromatische Weine, „Killerhefe“	Hoch	25g/hl
	ANAFERM CLASSIC	Fruchtige Weine, gute sensorische Alkoholeinbindung.	Niedrig	20g/hl
SCHEUREBE	SIMI WHITE	Aromahefe, Bildung von Fruchtestern.	Sehr hoch	20-25g/hl
	OENOFERM FREDDO	Klare, reintonige Weine. Zitrus-, Apfel-, Pfirsicharomen.	Niedrig	15-25g/hl
	OENOFERM BELLE AROME	Moderne Weißweinstilistik, betont die Fruchtaromen.	Hoch	20-35g/hl
	FERMIBLANC AROME	Für aromatische Weine, „Killerhefe“	Hoch	25g/hl
	FERMICRU VB1	Bildung blumiger und fruchtiger Ester.	Mittel	20g/hl
	ANAFERM EXOTIC	Für aromatische Weine mit Restsüße.	Hoch	20g/hl
MORIOT-MUSKAT MUSKATELLER TRAMINER	FERMIBLANC AROME	Für aromatische Weine, „Killerhefe“	Hoch	25g/hl
	SIHA 7	Fördert Sortenaroma, Zitrus, Ananas, tropische Frucht.	Mittel	15-20g/hl
	OENOFERM BOUQUET	Aromareiche Weine, exotische Frucht, Cuvée-Weine.	Hoch	25-35g/hl
	OENOFERM BELLE AROME	Moderne Weißweinstilistik, betont die Fruchtaromen.	Hoch	20-35g/hl

REBSORTE	HEFEEMPFEHLUNG	EIGENSCHAFTEN	NÄHRSTOFFBEDARF	DOSAGE
WEIßBURGUNDER GRAUBURGUNDER CHARDONNAY	LALVIN CY 3079	Feine Burgunder-Aromen, für den „Sur Lie“ - Ausbau.	Hoch	20-30g/hl
	ANAFERM KOMPLEX	Selektioniert im Burgund.	Mittel	20g/hl
	UVAFERM SLO	Sichere und zügige Endvergärung	Niedrig	15-20g/hl
	OENOFERM BELLE AROME	Moderne Weißweinstilistik, betont die Fruchtaromen.	Hoch	20-35g/hl
	OENOFERM PINOT TYPE	Für typische Weine der Burgunder-Gruppe.	Mittel	20-30g/hl
	SIHA VARIOFERM	Gute Aromabildung, eher langsam gärend.	Hoch	15-20g/hl
	LALVIN EC 1118	Gärstark auch bei ungünstigen Bedingungen.	Niedrig	20-30g/hl
	OENOFERM KLOSTERNEUBURG	Forcierung dichter, stoffiger Weine.	Hoch	20-30g/hl
	SIHA WHITE AROME	Harmonische Weine mit rebsortentypischer Frucht.	Mittel	15-20g/hl
	OENOFERM TERRA	Charakteristische Weine, Unterstützung Terroir-Gedanke.	Mittel	20-30g/hl
RIESLING	SIHA 7	Fördert Sortenaroma, Zitrus, Ananas, tropische Frucht.	Mittel	15-20g/hl
	OENOFERM RIESLING	Leichte bis hochwertige Rieslinge, fruchtige Pfirsichnoten.	Mittel	15-25g/hl
	OENOFERM TIPICO	Nuancenreiche Weine, unterstützt Sortenbukett.	Mittel	20-30g/hl
	OENOFERM FREDDO	Klare, reintönige Weine. Zitrus-, Apfel-, Pfirsicharomen.	Niedrig	15-25g/hl
	SIHA CRYAROME	Zuverlässig, gute Kaltgäreigenschaften, fruchtig, würzig.	Niedrig	10-25g/hl
	SIHA WHITE AROME	Harmonische Weine mit rebsortentypischer Frucht.	Mittel	15-20g/hl
	FERMICRU VB1	Bildung blumiger und fruchtiger Ester.	Mittel	20g/hl
	ANAFERM RIESLING	Schlanke, klassische Rieslinge. Sehr gute Kaltgäreigensch.	Mittel	20g/hl
BLANC DE NOIR ROSÉ, ROTLING	SIHA 8	Frische Fruchtaromen, „Killerhefe“. Schnelle Angärung.	Niedrig	15-20g/hl
	OENOFERM ROSÉ	Zur Förderung fruchtiger, belebender Weintypen.	Mittel	20-30g/hl
	LITTO LEVURE PINK	Für spritzige, trockene, fruchtige Roséweine.	Mittel	20g/hl
	ANAFERM FRUCHT	Erhöhte Bildung von Polysacchariden, fruchtige Weine.	Mittel	20g/hl
FRUCHTIGE ROTWEINE	ANAFERM FRUCHT	Erhöhte Bildung von Polysacchariden, fruchtige Weine.	Mittel	20g/hl
	OENOFERM ROUGE	Fruchtbetonte Rotweine, unterstützt Beerig- & Würzigkeit.	Mittel	20-30g/hl
	UVAFERM BDX	Gäraromatik unterstützt Bordeaux-Typ.	Mittel	15-20g/hl
	LALVIN 71B	Bildung Fruchttester, Pfirsich, Banane.	Niedrig	15-20g/hl
	SIHA 8	Frische Fruchtaromen, „Killerhefe“. Schnelle Angärung.	Niedrig	15-20g/hl
KOMPLEXE ROTWEINE	SIHA 10	Würzige Gäraromen. Barrique-Ausbau, Maischegärung.	Hoch	15-20g/hl
	LITTO LEVURE KOMPLEX	Hebt Tanninstruktur hervor, Beerenaromen.	Mittel	20-30g/hl
	OENOFERM STRUCTURE	Kräftige, tanninbetonte RW. Kirsch-/Beeren-&Nussaromen.	Mittel	20-30g/hl
	LALVIN RC 212	Unterstützt Sortenaroma. Brombeer- & Kirscharomen.	Mittel	15-20g/hl
	ANAFERM KOMPLEX	Beugt Farbverluste vor, selektioniert im Burgund.	Mittel	20g/hl
	LALVIN ICVD 254	Ausgeprägtes Aroma, Barriqueausbau, Maischegärung.	Niedrig	20-30g/hl
KALTGÄRHEFEN	LALVIN 2056	Aromen von Dörrobst bis leichte Röstaromen.	Moderat	15-20g/hl
	SIHA CRYAROME	Zuverlässig, gute Kaltgäreigenschaften, fruchtig, würzig.	Niedrig	10-25g/hl
	OENOFERM FREDDO	Klare, reintönige Weine. Zitrus-, Apfel-, Pfirsicharomen.	Niedrig	15-25g/hl
	ANAFERM 44	Hohe Alkohol- & Temperaturtoleranz. Fruchtig, reintönig.	Mittel	20g/hl
	FERMICRU VB1	Bildung blumiger und fruchtiger Ester.	Mittel	20g/hl

REBSORTE	HEFEEMPFEHLUNG	EIGENSCHAFTEN	NÄHRSTOFFBEDARF	DOSAGE
GÄRSTOCKUNGEN	ANAFERM 5	Hohe Alkoholtoleranz, gutes Durchsetzungsvermögen.	Niedrig	30-50g/hl
	SIHA 4	Gärkräftig, Apfel-/Nussaromen. Betont Sortenaroma.	Niedrig	20-30g/hl
	LALVIN EC 1118	Gärstark auch bei ungünstigen Bedingungen.	Niedrig	20-30g/hl
	OENOFERM FREDDO	Klare, reintonige Weine. Zitrus-, Apfel-, Pfirsicharomen.	Niedrig	15-25g/hl
EDELSÜßE WEINE	LALVIN EC 1118	Gärstark auch bei ungünstigen Bedingungen.	Niedrig	20-30g/hl
	SIHA CRYAROME	Zuverlässig, gute Kaltgäreigenschaften, fruchtig, würzig.	Niedrig	10-25g/hl
	ANAFERM PRIMO	Fruchtbetonte Weine mit Restsüße.	Mittel	20g/hl
	OENFERM INTERDRY	Eleganter Weintyp, leichtes Abstoppen möglich.	Mittel	25-35g/hl
TROCKENE SPÄTLESEN	LALVIN EC 1118	Gärstark auch bei ungünstigen Bedingungen.	Niedrig	20-30g/hl
	ANAFERM CLASSIC	Fruchtige Weine, gute sensorische Alkoholeinbindung.	Niedrig	20g/hl

HEFENÄHRSTOFFE-ÜBERBLICK

BEZEICHNUNG	INHALTSSTOFFE	DOSAGE	GRENZWERT
ANA VITAL	DAP, Thiamin, Cellulose	60-90g/hl	90g/hl
ANA VITAL EXTRA	DAP, Thiamin, inaktive Hefe, Cellulose	80-120g/hl	120g/hl
VITAMON ULTRA F3	Inaktive Hefezellen, DAP, Thiamin	2 x 30-40g/hl	100g/hl
VITAMON KOMBI	Basisversorgung mit Ammonium und Hefevitamin	50g/hl	50g/hl
VITAMON A	DAP	2x30g/hl	100g/hl
VITAMON B	THIAMIN	0,06g/hl	0,06g/hl
VITADRIVE F3	Biologischer Mobilisator zur Heferehydratisierung	1kg/kg Hefe in Ansatz	
VITAMON CE	DAP/Inaktive Hefe/Thiamin/Cellulose	60g/hl	60g/hl
LALVIN GOFERM	Inaktive Hefezellen zur Rehydratisierung	30g/hl	40g/hl
SIHA GÄRSALZ	DAP	2x30g/hl	100g/hl
SIHA VITAMIN B1	VITAMIN B1	0,06g/hl	0,06g/hl
SIHA PROFERM PLUS	Inaktive Hefe, DAP, Thiamin		40g/hl
OPTIRED	Hefezellwandpräparat für Rotweinausbau → Erhöhung Polysaccharide	30g/hl	40g/hl
OPTIWHITE	Hefezellwandpräparat für reduktiven Weißweinausbau -> Erhöhung antioxidatives Potenzial	30-40g/hl	40g/hl
FERMAID E	Inaktive Hefe, DAP, Thiamin	35-40g/hl	40g/hl
UVAFERM VITAL	Heferinde, DAP, Ammoniumsulfat, Thiamin		40g/hl
EXTRAFERM	Hefezellwandpräparat	30-40g/hl	40g/hl
HEFACELL	Hefezellwandpräparat	10-20g/hl	40g/hl

mader Weinlabor
August-Gauer-Straße 5
97318 Kitzingen

Inhaber Thorsten Klein
Telefon 0 93 21/38 89 70
Telefax 0 93 21/38 89 71

www.weinlabor-mader.de
info@weinlabor-mader.de

Sparkasse Mainfranken Würzburg
Kto. 462 230 61 BLZ 790 500 00