



# Hefe – BSA Compass™

## 1. Hefen mit guter Synergie gegenüber BSA Starterkulturen

Markenname	Gattung	Besonders geeignet für	Einfluß auf				Dossage
			Aroma	Gärung	Eigenschaften	BSA Kultur	
VR5	<i>Sacch. Cerevisiae</i>	Spätburgunder, St. Laurent	Würzaromen , Zimt	Zügiger Vergärer, hohe Temperaturtoleranz Opt. Temp: 26-28°C	Zuverlässige Allroundhefe für die Rotweinbereitung, Schnelle Autolyse	MaloBacti™CN1 MaloBacti™HF2	20-30 g/hl max. 40 g/hl bei ungünstigen Bedingungen
LALVIN Bourgoblanc CY 3079	<i>Sacch. erevisiae</i>	Chardonnay, Pinot-Blanc, speziell für Barriquevergärung	Feine Burgunderaromen, Stachelbeere, Melone	Konstante aber nicht zu schnelle Vergärung <b>Wichtig: NTU&gt;100</b> Opt. Temp: 15-18°C	Für den Ausbau „Sur Lie“ sehr gut geeignet, aromatische Fruchtnoten, ergibt „cremigen“ Wein	MaloBacti™CN1 MaloBacti™HF2	20-30 g/hl max. 40 g/hl bei ungünstigen Bedingungen
UVAFERM 299	<i>Sacch. cerevisiae</i>	Spätburgunder, Schwarzriesling, St. Laurent	Unterstützt das weiche Tanninprofil von roten Burgundersorten.	Schnelle Angärung, mittlere Gärgeschwindigkeit Opt. Temp: 26-28°C	Sehr geringe Sulfidbildung	MaloBacti™CN1 MaloBacti™HF2	15-20 g/hl max. 40 g/hl bei ungünstigen Bedingungen
LALVIN RC 212	<i>Sacch. cerevisiae</i>	Spätburgunder, Schwarzriesling	Verstärkt sortentypisches Aroma, dunkle Brombeere und Kirscharomen	Zügiger Vergärer, hohe Temperaturtoleranz Opt. Temp: 26-28°C	Rotweinhafe für samtige, milde Burgunder	MaloBacti™CN1 MaloBacti™HF2	15-20 g/hl max. 40 g/hl bei ungünstigen Bedingungen
LALVIN 2323	<i>Sacch. cerevisiae</i>	Blauburgunder, Blaufränkisch (Lemberger), Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc	Für voluminöse Rotweine im südfranzösischen Stil. Rund, kräftig und aromatisch. Erinnert an getrocknete Feigen und Datteln	Gärkräftige, alkoholtolerante Hefe Alkoholtoleranz 15 vol% Opt. Temp: 28-30°C	Für harmonischen, milden Weintyp, verstärkte Polysaccharidbildung für volles „Mouth Feel“	MaloBacti™CN1 MaloBacti™HF2	20-30 g/hl max. 40 g/hl bei ungünstigen Bedingungen
LALVIN 71 B	<i>Sacch. cerevisiae</i>	Weine mit Primeurcharakter, Trollinger, Schwarzriesling,	Entwickelt ausgeprägtes Aroma (Fruchtester), verleiht Weißweinmosten aus neutralen Traubensorten ein fruchtiges, bleibendes Aroma	Baut abhängig von der Gärtemperatur bis zu 30% der im Most vorhandenen Apfelsäure ab Opt. Temp: 22-28°C	Ergibt einen äußerst ansprechenden fruchtigen Weintyp, der schon jung getrunken durch Reife und Harmonie überzeugt.	MaloBacti™CN1 MaloBacti™HF2	15-20 g/hl max. 40 g/hl bei ungünstigen Bedingungen
Davistart UCD 522	<i>Sacch. cerevisiae</i>	Alle Sorten und Maischen	Ausgesprochenen Universalhefe. Erzeugt fruchtige Rotwein und elegante Weißweine	Kurze Angärphase, Rasche, vollständige Gärung bis ca. 1% Vol. Opt. Temp: 18-24°C	Mittelmäßige Schaumbildung, extrem geringe Bildung von flüchtigen Säuren und höheren Alkoholen	MaloBacti™CN1	MaloBacti™HF2

Anchor Vin 13	<i>Sacch. cerevisiae</i>	Alle fruchtbetonten Sorten, Silvaner x Riesling, Riesling, Reuschling, Muskateller	Bildung einer samtigen Fruchtausprägung, reifer Pfirsich, Aprikose	Zuverlässige Gärhefe, bei moderaten Temperaturen	Cryotolerant bis min 12°C, mittelmäßige Schaumbildung	MaloBacti™CN1 MaloBacti™HF2	20-25 g/hl max. 40 g/hl bei ungünstigen Bedingungen
Anchor NT 112	<i>Sacch. cerevisiae</i>	Aromatische Sorten und rote Sorten aus KZHE				MaloBacti™CN1 MaloBacti™HF2	20-25 g/hl max. 40 g/hl bei ungünstigen Bedingungen
Oenoferm Freddo	<i>Sacch. cerevisiae</i>	Alle weißen Sorten zur kühlen Vergärung				MaloBacti™CN1 MaloBacti™HF2	20-25 g/hl max. 40 g/hl bei ungünstigen Bedingungen

## 2. Hefen mit moderater Synergie gegenüber BSA Starterkulturen

VL 1	<i>Sacch. Cerevisiae</i>	Trockene Weißweine	Zuverlässige Allroundhefe	Zügiger Vergärer, hohe Temperaturtoleranz Opt. Temp: 16-18°C	Benötigt häufig mehr Nährstoffe für saubere Gäraromatik.	MaloBacti™HF2	20-30 g/hl max. 40 g/hl bei ungünstigen Bedingungen
UVAFERM CEG	<i>Sacch. cerevisiae</i>	Riesling, fruchtig, elegante Weine	Besonders für Riesling geeignet .Ausgewogene Fruchtaromen, Ananas, Pfirsich	Langsame Angärphase, Gute Angärung auch bei niedrige Opt. Temp: 15-18°C n Temperaturen	Nicht schäumende Hefe aufgrund höherer Proteaseaktivität, gute Absetzeigenschaften und daher verbesserte Filtrationseigenschaften der Weine	MaloBacti™HF2	20-30 g/hl max. 40 g/hl bei ungünstigen Bedingungen
UVAFERM CS2 Fermicru LS 2	<i>Sacch. cerevisiae</i>	Riesling, Sauvignon-Blanc, alle bukettreichen Sorten	Entwickelt ausgesprochen spritzige Weintypen mit deutlichen Citrusnoten	Mittlere Angärzeit und Gärgeschwindigkeit, gute Gäreigenschaften bei niedrigen Temperaturen NTU> 80 Opt. Temp: 13-17°C	Ergibt fruchtige Weißweine mit Zitruscharakter. Zugabe von FermControl™ zur Gärung dringend empfohlen!	MaloBacti™HF2	15-20 g/hl max. 40 g/hl bei ungünstigen Bedingungen
Fermicru LVCB	<i>Sacch. cerevisiae</i>	Chardonnay, Riesling	Entwickelt ausgesprochen spritzige Weintypen mit deutlichen Citrusnoten	Ser gärstark Hefe, auch zur Wiederbelebung von Gärhängern geeignet.		MaloBacti™HF2	15-20 g/hl max. 40 g/hl bei ungünstigen Bedingungen
Anchor NT 50	<i>Sacch. cerevisiae</i>	Pinot Noir, Gamay,	Erzeugt sehr würzigen bis balsamische Aromen.	Zügige Gärgeschwindigkeit. Neigt zum Warmwerden.		MaloBacti™HF2	15-20 g/hl max. 40 g/hl bei ungünstigen Bedingungen

### 3. Hefen mit geringer Synergie für BSA Starterkulturen

VL 3	<i>Sacch. Cerevisiae</i>	Riesling, Müller-Thurgau, Muskatsorten, Gewürztraminer, Sauvignon Blanc	Gärstark auch bei niederen Temperaturen	Stark erhöhte SO <sub>2</sub> Bildung.	Setzt flüchtige Thiole frei und fördert dadurch den Sortencharakter von aromatischen Sorten.  Zugabe von FermControl™ zur Gärung dringend empfohlen!	MaloBacti™HF2 + MaloControl	20-30 g/hl max. 40 g/hl bei ungünstigen Bedingungen
Zymaflor F10	<i>Sacch. Cerevisiae</i>	Gamay, Diolonoir,	Sehr gärstark, besonders für rote Sorten	Stark erhöhte SO <sub>2</sub> Bildung.	Zugabe von FermControl™ zur Gärung dringend empfohlen!	MaloBacti™HF2	20-30 g/hl max. 40 g/hl bei ungünstigen Bedingungen
Zymaflor F15	<i>Sacch. cerevisiae</i>	Merlot, Cabernet Sauvignon	Sehr gärstark, besonders für rote Sorten	Stark erhöhte SO <sub>2</sub> Bildung.	Zugabe von FermControl™ zur Gärung dringend empfohlen!	MaloBacti™HF2	20-30 g/hl max. 40 g/hl bei ungünstigen Bedingungen
Enolevure K34	<i>Sacch. cerevisiae</i>	Chardonnay, Weißburgunder, leicht Grauburgunder (Barriquevergärung von Chardonnay)	Bei Stillweinen werden Citrusaromen betont, bei Sekt eher grüne Apfelaromen bis vegetale Noten	Gärstarker Stamm, der selbst bei ungünstigsten Bedingungen aktiv ist, gärt auch bei niedrigen Temperaturen, min 12°C  Opt. Temp: 13-18°C	Bei Stillwein eleganter Sortencharakter, erhöhte β-Glucosidasetätigkeit klassische Champagnerhefe hohe Autolysestabilität	MaloBacti™HF2 + MaloControl i	15-20 g/hl max. 40 g/hl bei ungünstigen Bedingungen
EC 1118 „Prise de mousse“	<i>Sacch. cerevisiae</i>	Alle Sorten. International verwendete Standardhefe zur Stillweinvergärung und Versektung	Sehr klare bis stahlige Aromatik mit starken Citrusnoten	Stark erhöhte SO <sub>2</sub> Bildung, gärstark auch bei niederen Temperaturen	Zugabe von FermControl™ zur Gärung dringend empfohlen!	MaloBacti™HF2 + MaloControl	15-20 g/hl max. 40 g/hl bei ungünstigen Bedingungen
1116 Lalvin K	<i>Sacch. cerevisiae</i>	Alle Sorten und zur Behebung von Gärstörungen.	Sehr neutrale Aromatik, manchmal ein wenig rauh.	Stark erhöhte SO <sub>2</sub> Bildung. Bis zu 70 mg/l !!!	Zugabe von FermControl™ zur Gärung dringend empfohlen!  Nicht als Partner für BSA Kulturen zu empfehlen!!	<b>kein</b>	15-20 g/hl max. 40 g/hl bei ungünstigen Bedingungen

	+++	++	+	°	-	--	---
<b>Farbbeeinflußung</b>	Höchste Farbausbeute	Gute Farbausbeute	Normale Farbausbeute	neutral	Leicht farbmindernd	Hoch farbmindernd	Stark farbmindernd
<b>Begünstigung des BSA</b>	Starke Begünstigung	Hohe Begünstigung	Leichte Begünstigung	neutral	Leichte Hemmung	Hohe Hemmung	Starke Hemmung