

VitiFerm™ BIO Aktivhefen – ihr optimaler Einsatz im Überblick *

		Alba Fria	Pinot Alba	Rubino Extra	Esprit	Sauvage	VULCANO
Hefen	<i>Saccharomyces cerevisiae</i>						
	<i>Saccharomyces uvarum</i>						
	<i>Saccharomyces cerevisiae</i> <i>Pichia kluyveri</i>						
Rebsorten weiß	Pinot Blanc / Weißburgunder						 Für alle Weine geeignet
	Auxerrois						
	Pinot Gris / Grauburgunder						
	Chardonnay						
	Müller-Thurgau						
	Gutedel / Chasselas						
	Riesling						
	Sauvignon Blanc						
	Viognier						
	Gewürztraminer / Muskat						
	trockene Sommerweine						
	Rosé						
	Spätlesen mild						
Sekt, Prosecco				**			
Eiswein BA / TBA							
Rebsorten rot	Pinot Noir						 Für alle Weine geeignet
	Lemberger / Blaufränkisch						
	Dornfelder						
	Trollinger / Vernatsch						
	Zweigelt						
	Cabernet Franc						
	Cabernet Sauvignon						
	Grenache						
	Merlot						
	Syrah						
Nebbiolo							
Lagrein							
?!	Gärstockung						
	Zweite Gärung						
Optimale Voraussetzung	Alkohol Toleranz	15 % Vol.	15 % Vol.	17 % Vol.+	15 % Vol.	15 % Vol.	16 % Vol.
	Stickstoffbedarf	niedrig	niedrig	niedrig	niedrig	niedrig	niedrig
	empf. Temperaturbereich	16 - 18° C	mind. 18 - 20° C	16 - 32° C	16 - 18° C	16 - 32° C	16 - 32° C
	Gärgeschwindigkeit	mäßig	mäßig	schnell	mäßig	mäßig	mittel
	hemmender Faktor	ja	empfindlich	ja	ja	ja	nein
	BSA-Verträglichkeit	sehr gut	sehr gut	sehr gut	empfindlich	sehr gut	sehr gut



optimaler Einsatz



möglicher Einsatz

** BSA nicht empfohlen mit VitiFerm™ BIO Esprit

* Die Tabelle stellt die empfehlenswerte Kombination der Hefen mit einzelnen Rebsorten dar. Die Empfehlungen basieren auf Rückmeldungen von Weinbereitern aus aller Welt.