

## Hefe-Navigator 2014

Weißwein		
<b>Anaferm Riesling</b>	Pfirsicharoma, würzig, mineralisch, feine Fruchtstruktur mit klassischen Riesling-Aromen. Top Ergebnisse!	➤ Riesling
<b>Sihaferm Element</b>	Premiumselektion. Ausbildung von feinfruchtigen Rieslingaromen.	➤ Riesling
<b>Lalvin R-HST</b>	Aromatisch, körperreich mit feinem Rosen- und Pfirsichduft und Grapefruitaromen, geeignet für höhere Mostgewichte. Langsame Endvergärung!	➤ Riesling
<b>Anaferm Classic (YSEO)</b>	Für frischfruchtige, trockene, gehaltvolle Weißweine. Die sensorische Einbindung von hohen Alkoholgehalten ist sehr gut.	➤ Fruchtige, trockene Weißweine ➤ Riesling
<b>Lalvin QA 23 (YSEO)</b>	Apfel-, Citrusaromen mit ausgeprägter Frische und Frucht!	➤ Müller Thurgau ➤ Riesling ➤ Silvaner
<b>Anaferm 44</b>	Fruchtige Aromenausprägung (Citrus, Stachelbeere, Apfel)	➤ Riesling ➤ Silvaner ➤ Müller Thurgau ➤ Kerner
<b>Lalvin 1597</b>	Aromen von gelben Früchten. Interessante und fruchtige Rieslinge.	➤ fruchtige Weine ➤ Silvaner ➤ Riesling
<b>Uvaferm 228</b>	Ist eine speziell selektionierte Trockenreinzuchthefer! Hohe Beta-Glucosidaseaktivität!	➤ Riesling ➤ Bukettsorten
<b>Zymaflore VL3</b>	Rebsortentypische grüne Noten bei Sauvignon Blanc. Elegante Weißweine.	➤ Sauvignon Blanc ➤ Silvaner
<b>UOA Maxi Thiol Australien</b>	Hohe Thiolausprägung und Esterbildung. Typische Aromen von Grapefruit, Maracuja und Cassis.	➤ Sauvignon Blanc
<b>Maurivin L3</b>	Typische grüne und exotische Noten bei Sauvignon Blanc, wie Litschi, Grapefruit und Maracuja.	➤ Sauvignon Blanc ➤ Silvaner
<b>Uvaferm SVG</b>	Moderne Weißweine, fruchtiges Bukett mit mineralischer Note. Geringe Endvergärung!	➤ Riesling ➤ Sauvignon Blanc

<b>Anaferm Verde</b>	Thiolbildung mit Aromen von Cassis, Maracuja, Passionsfrucht.	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Sauvignon Blanc</li> <li>➤ Scheurebe</li> <li>➤ Weißherbst</li> </ul>
<b>Zymaflor X5</b>	Moderne, frische und komplexe Weißweine.	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Sauvignon Blanc</li> <li>➤ Riesling</li> </ul>
<b>Viniflora FrootZen</b> <i>*Pichia kluyveri</i>	Direktbeimpfungskultur im Eisblockformat! Erhöhte Aromausprägung. Facettenreiche, feinste Gelbfruchtigkeit.	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Sauvignon Blanc</li> <li>➤ Scheurebe</li> <li>➤ Muskateller</li> <li>➤ Riesling</li> </ul>
<b>Viniflora Melody</b> <i>Kluyveromyces thermotolerans</i> <i>Torulaspota delbrueckii</i> <i>Saccharomyces cerevisiae</i>	Wilde (Reinzucht-) Hefe Für frische, komplexe Weißweine mit dem gewissen Extra! Fruchtige, körperreiche Struktur. Top!	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Chardonnay</li> <li>➤ Weißburgunder</li> <li>➤ Grauburgunder</li> <li>➤ etc.</li> </ul>
<b>Lalvin CY3079</b>	Feine Burgunderaromen, Birne, Apfel und Melone. Besonders geeignet für MLF!	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Chardonnay</li> <li>➤ Weißburgunder</li> <li>➤ Grauburgunder</li> </ul>
<b>SIHA Cross Evolution (YSEO)</b>	Fördert die Typizität, Balance und Vielschichtigkeit von Weißweinen und Roseweinen.	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Grauburgunder</li> <li>➤ Weißburgunder</li> </ul>
<b>Anaferm Primo</b>	Feine Fruchtester bei langsamer Gärung. Optimal für die Bereitung von edelsüßen Weinen.	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Edelsüße Weine</li> <li>➤ Bacchus</li> <li>➤ Scheurebe</li> </ul>
<b>Fermiblanc Arom</b>	Gelbfruchtige Aromenausprägung bei Bukettsorten.	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Scheurebe</li> <li>➤ Morio Muskat</li> <li>➤ Muskateller</li> <li>➤ Gewürztraminer</li> </ul>
<b>Anaferm Exotic</b>	Aromatische Weine mit tropischen Fruchtnoten. Geeignet zur Erzeugung von restsüßen Weinen.	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Riesling</li> <li>➤ Silvaner</li> <li>➤ Müller Thurgau</li> <li>➤ Kerner</li> </ul>
<b>Flavia</b> <i>*Metchnikowia pulcherrima</i>	Glucosidase und $\alpha$ -L-Arabinofuranosidase Aktivität zur verstärkten Ausprägung von Fruchtaromen bei Bukettsorten!	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Muskateller</li> <li>➤ Scheurebe</li> <li>➤ Gewürztraminer</li> <li>➤ etc.</li> </ul>
<b>Lalvin EC 1118 / Bio</b>	Frische Citrusaromen im fruchtigen Bukett. Für die Champagner und Sektbereitung. Geringe Farbstabilisierung!	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Sekt</li> <li>➤ Weißwein</li> <li>➤ Blanc de Noir</li> </ul>
<b>Lalvin DV 10</b>	Vergärung von Weißweinmosten und Sekgrundweinen. Gute Gäreigenschaft	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Weißwein</li> <li>➤ Sekt</li> <li>➤ Rosé</li> </ul>
<b>Uvaferm PM</b>	Klassische Champagnerhefe für fruchtige, elegante Sekte.	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Sekt</li> </ul>
<b>Anaferm 5 (YSEO)</b>	Starkgärhefe! Zur Behebung von Gärproblemen.	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ alle Rebsorten!</li> </ul>
<b>Lalvin Okay</b>	Weiß- und Roséweine. Geringe SO <sub>2</sub> -Bildung.	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Weißwein</li> <li>➤ Weißherbst / Rosé</li> </ul>
<b>Viniflora Prelude</b> <i>*Torulaspora delbrueckii</i>	Fördert die Komplexität und steigert das Mundgefühl!	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Alle Rebsorten</li> </ul>
<b>Siha Destarome</b>	Aromahefe zur Vergärung von Edelobstmaische	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Obst</li> </ul>

\*Nachbeimpfung mit *Saccharomyces cerevisiae* nötig!

<b>Rosèwein / Blanc de Noir</b>		
<b>Anaferm Frucht</b>	Vermehrte Polysaccharidbildung. Die Hefe wird sensorisch sehr fruchtig bewertet. Top Ergebnisse!	➤ alle Rotweinsorten ➤ Weißherbst
<b>Maurivin L3</b> Australien	FrISChe, fruchtige Aromen. Für ansprechende, elegante Weine.	➤ Rosé ➤ Weißherbst
<b>Lalvin EC 1118 / Bio</b>	Citrus, Apfel mit mineralischer Note! <u>Geringe Farbstabilisierung!</u>	➤ Rosé / Weißherbst ➤ <u>Blanc de Noir</u>
<b>Lalvin 71 B</b> (YSEO)	leichte, würzige Rosèweine. Ausgeprägte Fruchteter, Pfirsich und Bananen-Aromen.	➤ Rosèweine ➤ Schwarzriesling ➤ Trollinger ➤ Dornfelder
<b>Lalvin Rhône 4600</b>	Fruchtige Erdbeer- und Himbeeraromen! Für kräftigere Rosètypen.	➤ Roseweine ➤ Blanc de Noir

<b>Rotwein</b>		
<b>Lalvin RC 212</b>	Spätburgunderhefe! Elegante, feinfruchtige Erdbeerfruchtnoten mit weicher Körperstruktur!	➤ Spätburgunder ➤ Schwarzriesling
<b>LALVIN ICV D254</b> (YSEO)	<u>Bâtonnagehefe</u> mit hervorragenden Ergebnissen! Kräftige, fruchtige Geschmacksstruktur mit Finesse! Top!	➤ Spätburgunder ➤ Dornfelder ➤ Cabernet Sauvignon ➤ St. Laurent
<b>LALVIN L 2056</b> (YSEO)	Körperbetonte und kräftige Typen, Rotweine mit tiefgründigem Charakter, Aromen von Dörrobst und leichter Röstnote. Barriqueausbau!	➤ Dornfelder ➤ Cabernet Sauvignon ➤ St. Laurent ➤ Blaufränkisch ➤ Cabernet Frank
<b>Uvaferm HPS</b>	Verstärkte Ausbildung von Polysacchariden. Erhöhtes Mouthfeel mit weicher Struktur. Fruchtiges Geschmacksbild. Mindert grüne Unreifenoten.	➤ Cabernet Sauvignon ➤ Merlot ➤ Syrah ➤ Tempranillo ➤ Schwarzriesling
<b>Lalvin Clos</b>	Für reife Rotweine. Ausgeprägte, dichte Sortentypizität mit Würze und schwarzer Beerenfrucht. Alkoholtolerant bis 17%vol.	➤ Cabernet Sauvignon ➤ Merlot ➤ Syrah
<b>Anaferm Komplex</b>	Gute Durchgäreigenschaften, für körperreiche, gehaltvolle, komplexe Rotweine.	➤ Komplexe Rotweine
<b>Anaferm Rubin</b> (ehemals Anaferm Rot)	Aromatische, fruchtbetonte Rotweine	➤ alle Rotweinsorten
<b>Anaferm Frucht</b>	Sortentypische frISChe Fruchtaromen.	➤ alle Rotweinsorten

Bitte sprechen Sie uns an. Wir beraten Sie gerne!

Ihr Weinlabor Briegel-Team