

Jedes Jahr stellt sich die Frage erneut: Welche Hefe für welchen Wein ?

Es fällt dabei schwer den Überblick zu behalten und die richtige Wahl zu treffen. (Zurzeit sind geschätzt über 300 Hefen auf dem Markt). Die Selektionskriterien der Reinzuchthefen wurden in den letzten Jahren deutlich erweitert. So können heute Hefen tendenziell besonders Aromenvielfalt, Aromenintensität und das Mundgefühl beeinflussen. Nachgewiesene Äpfelsäurereduzierung, Beeinflussung der flüchtigen Säureproduktion und Erhöhung des Glyceringehaltes (Mundgefühl) sind weitere Merkmale, die allerdings nicht überbewertet werden sollen. Denn die wichtigste Aufgabe ist zunächst eine vollständige Gärung dort zu erreichen, wo es gewünscht ist. Dabei wird heute leider sowohl durch einen geänderten Weinbau als auch durch die scharfe Vorklärung ein Gärhilfsmittelzusatz (Gärsalz, Mineralstoffe, Vitamine) im Hinblick auf reintonige Aromen und Durchgären notwendig. Hier ein aktueller Stand im Überblick:

Weinstil/Weintyp	Geeignete Sorten	Gäreigenschaften	Hefetipp
"Sorgenfreier Winzer"	alle Weißweinsorten	sicheres Vergären bis trocken, geringer Nährstoffbedarf, aber: eventuell Kühlung notwendig	Fermicru VB 1, Anchor Vin 13, Lalvin EC 1118, Oenoferm Freddo
Verhalten fruchtig	Müller-Thurgau, Silvaner	gutes Durchgären, sortenunterstütztes Aroma, geringer Nährstoffbedarf	Oenoferm, Lalvin W, ECOferm basic
Betont fruchtig, Rieslingtyp	Riesling, Kerner, Bacchus, Weißburgunder	rasches Angären, kühle Gärtemp. notwendig, feinfruchtige Aromen, geringer Nährstoffbedarf	Fermicru VB1, Siha7 (Rieslinghefe), Oenoferm Riesling, Zymaflore X5
Aromabetont - exotisch	Scheurebe, Sauvignon blanc, Silvaner (RS-Typ)	gute Kaltgäreigenschaften, hohe Aromaausbildung (viel Primäraroma), Kühlung ist wichtig, mittlere Nährstoffe	Uvaferm SVG, Siha cryarome, Anchor Vin13
Aromabetont - blumig, muskatig	Traminer, Muskateller, Morio-Muskat	setzt besonders die blumigen Noten frei, z.T hoher Nährstoffbedarf	Enoferm T 306, Oenoferm Bouquet
Körperreich - dicht, ggf. Holz-/ oder BSA-geprägt	Grauburgunder, Chardonnay, weiße Cuvees	gute Durchgäreigenschaften, moderate Aromaausbildung, nicht zu starke Kühlung, mittlerer Nährstoffbedarf	Lalvin EC 1118, Lalvin CY 3079, Oenoferm Terra F3, Viniferem Pinot Alba
Restsüß - fruchtig	weiße Sorten mit Restsüße	langsame Gärung, eventuell verbleibt Restsüße, Nährstoffbedarf mittel bis hoch	Ferminblanc arom, Enoferm Simi white, Oenoferm Interdry, Klosterneuburg
Rotwein Standard - fruchtig	Portugieser, Spätburgunder, St. Laurent, Dornfelder, Schwarzriesling,	kurze Angärphase, hohe Alkoholtoleranz, niedriger Nährstoffbedarf	Fermirouge, Siha 8 (Burgunderhefe), Oenoferm Rouge, Zymaflore FX10
Rotwein würzig - tanninreich	Regent, Cabernet Sauvignon, Merlot, Spätburg. (Premium)	betont die Tanninstruktur, würzige Aromen, für Maischegärung, kein oder geringer zusätzlicher Nährstoffbedarf	Fermicru VR5, Siha 10 Red Roman, Viniferem Extra Red, Zymaflore FX 10
"Experiment"	für den riskofreudigen Winzer	teilweise betont flüchtig-estrigen Noten, neue Stilistik, u.a. erhöhte Glycerinbild., Zweitbeimpfung	Alchemy I und II, Sihaferm Pure Nature
Gärstark - durchgärend	alle, auch bei Gärstockung	durchgären hochgradiger Weine, auch bei kühlen Temperaturen Neubeimpfung bei Gärstockungen	Fermichamp, Lalvin EC 1118, Anchor Vin 13