

## Welche Hefe für welchen Wein ?

Die Selektionskriterien der Reinzuchthefen wurden in den letzten Jahren deutlich erweitert. So kann das Angebot von über 300 Hefen die Aromenvielfalt und -intensität, das Mundgefühl, den Glyceringehalt (Mundgefühl) u.ä. beeinflussen. Interessant sind allerdings auch Informationen zur Bildung von flüchtiger Säure und SO<sub>2</sub> oder Bockserneigung.

Hefen können oft nur die Aromavorstufen in den Trauben verstärken oder freisetzen. *Wunder gibt es nicht!*

Die wichtigste Aufgabe der Hefe ist zunächst eine vollständige Gärung dort zu erreichen, wo es gewünscht ist. Dabei wird heute leider sowohl durch den geänderten Weinbau (z.B. Begrünung) als auch durch die scharfe Vorklärung ein Gärhilfsmittelzusatz (Gärsalz, Aminosäuren, Mineralstoffe, Vitamine) im Hinblick auf Reintönigkeit und das Durchgären notwendig. Hier ein Überblick:

Weinstil/Weintyp	Geeignete Sorten	Gäreigenschaften	Hefetipp
"Sorgenfreier Winzer"	alle Weißweinsorten	sicheres Vergären bis trocken, geringer Nährstoffbedarf, aber: um stürmische Gärung zu verhindern ist Kühlung notwendig	Fermicru VB 1, Anchor Vin 13, Lalvin EC 1118, Oenoferm X-treme
Verhalten-fruchtig	Müller-Thurgau, Silvaner	gutes Durchgären, sortenunterstütztes Aroma, geringer Nährstoffbedarf, kostengünstig	Oenoferm, Lalvin W, ECOferm basic
Betont fruchtig, Rieslingtyp	Riesling, Kerner, Silvaner, Bacchus, Weißburgunder	zügiges Angären, kühle Gärtemp. notwendig, feinfruchtige Aromen, geringer Nährstoffbedarf	Fermicru VB1, Siha7 (Rieslinghefe), Oenoferm Riesling, Zymaflore X5, Vitiferm Alba Fria
Aromabetont - exotisch	Scheurebe, Sauvignon blanc, Silvaner (RS-Typ)	gute Kaltgäreigenschaften, hohe Aromaausbildung, mittlere Nährstoffe, Kühlung wichtig	Uvaferm SVG, Siha cryarome, Zymaflore VL3
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	Vitiferm Pinot Alba, Lalvin CY 3079, Lalvin EC 1118
Restsüß - fruchtig	weiße Sorten mit Restsüße	langsame Gärung, eventuell verbleibt Restsüße, Nährstoffbedarf mittel bis hoch,	Ferminblanc arom, Lalvin Enoferm Simi white, Oenoferm Interdry
Rotwein Standard - fruchtig	Portugieser, Spätburgunder, St. Laurent, Dornfelder, Schwarzriesling,	kurze Angärphase, hohe Alkoholtoleranz, niedriger Nährstoffbedarf	Fermirouge, Siha 8 (Burgunderhefe), Oenoferm Rouge, Zymaflore RB4
Rotwein würzig - tanninreich	Regent, Merlot, Cabernet Sauvignon, weitere Cabernetsorten, Spätburg. (Premium)	betont die Tanninstruktur, würzige Aromen, für Maischegärung, kein oder geringer zusätzlicher Nährstoffbedarf	Fermicru VR5, Siha 10 Red Roman, Lalvin ICV D254, Zymaflore FX 10, Oenoferm Be-Red
"Experiment"	für den riskofreudigen Winzer	teilweise betont flüchtig-estrigen Noten, neue Stilistik, u.a. erhöhte Glycerinbild., Zweitbeimpfung	Sihaferm Pure Nature, Alchemy I und II, Oenoferm wild & pure
Gärstark - durchgärend	alle, auch bei Gärstockung	durchgären hochgradiger Weine, auch bei kühlen Temperaturen Neubeimpfung bei Gärstockungen	Fermichamp, Lalvin EC 1118, Anchor Vin 13
Ökologisch-nachhaltig auch für Bioerzeugung	Weißweinsorten Rotweinsorten	hergestellt auf biozert. Nährmedien, ohne synth. Emulgatoren, Stabilisatoren, Konservierungsstoffe	Vitiferm Pinot Alba, Alba Fria Oenoferm Be-red