Analytik
Beratung
Coaching
Weinlabor Braun

Hefen

Fruchtige Weiss-u. Roséweine:

Levure La Fruitée

- Empfehlung: Aromatische Weiss- u. Roséweine.
- Eigenschaften: Frische, vegetative Fruchtaromen bei Gärtemperatur bis 15°C.
  Reife, tropische Fruchtaromen bei Gärtemperatur von 16 bis 18°C.
- Stickstoffbedarf: Hoch -> Der Einsatz von Activator m-compact ist notwendig. Die Zugabe von m_extra oder Anavital Protect ist sinnvoll.
- Gärtemperatur: 13 – 18°C
- Einsaatmenge: 200 – 250 g / 1000 l

Anaferm Fresh White

- Empfehlung: MTh, Silvaner, Kerner, Riesling.
- Eigenschaften: Fruchtig, frische Weissweine.
  Aromen nach Stachelbeere, Apfel und Citrus.
  Gute Kaltgäreigenschaften.
- Nährstoffbedarf: Hoch -> Der Einsatz von Activator m-compact ist notwendig. Die Zugabe von m_extra oder Anavital Protect ist sinnvoll.
- Gärtemperatur: 15° bis 23° C
- Einsaatmenge: 250 – 300 g / 1000 l

Levuline Synergie

- Empfehlung: Riesling, Kerner, Müller-Thurgau, Bacchus, Rosé-Weine.
- Eigenschaften: Reintönige Vergärung mit sehr viel Bukett.
  Ausgeprägte Fülle und Struktur der Weine.
  Seit Jahren bewährte Kreuzung zweier Hefestämme.
- Stickstoffbedarf: Mittel
- Gärtemperatur: Über 18°C
- Einsaatmenge: 150 – 250 g / 1000 l

Levuline C19

- Empfehlung: Riesling, Silvaner, Müller-Thurgau, Rosé-Weine.
- Eigenschaften: Frische Aromen (Citrus, Grapefruit).
  Für Kaltgärung geeignet.
  Unempfindlich gegenüber Killereigenschaften anderer Hefen.
  Starke Vermehrung.
- Stickstoffbedarf: Gering
- Gärtemperatur: 16 – 20°C
- Einsaatmenge: 200 – 250 g / 1000 l

Weinlabor Braun e.K.
Günter Braun

An der Bleiche 5
67435 Neustadt / Mussbach

Tel.: 06321-6125
Fax: 06321-968701

www.weinlabor-braun.de
mail@weinlabor-braun.de

Amtsgericht Ludwigshafen
HRA 60571

UST-Id-Nr: DE 813 632 606

BIC: GENODE61DUW
IBAN: DE26546912000116052008

Analytik
Beratung
Coaching
Weinlabor Braun

IOC B 3000

- Empfehlung: Riesling, Grauburgunder, Chardonnay, Silvaner, Grüner Veltliner.
- Eigenschaften: Spezielle Selektion für elegante, druckvolle Weissweine.
  Voluminös und komplex am Gaumen.
  Gelbe Fruchtaromen, blumige Noten.
- Stickstoffbedarf: Hoch -> Der Zusatz von Activator m-compact ist notwendig!
- Gärtemperatur: 17 – 20°C
- Einsaatmenge: 200 – 250 g / 1000 l

Anaferm Excellence

- Empfehlung: Riesling, Weissburgunder, Chardonnay, Souvignier Gris.
- Eigenschaften: Kräftige, salzig-mineralische Aromatik.
  Sehr gut mit BSA kompatibel.
  Für die Herstellung hochwertiger Lagenweine (Terroir).
- Stickstoffbedarf: Hoch -> Der Zusatz von Activator m-compact ist notwendig!
- Gärtemperatur: 18 – 20°C
- Einsaatmenge: 200 – 250 g / 1000 l

Lalvin R-HST

Empfehlung: Riesling
Eigenschaften: Selektion Heiligenstein.
Fruchtig, stahliger Charakter.
Rasche Angärung, gute Endvergärung.
Nährstoffbedarf: Hoch -> Der Zusatz von Activator m-compact ist notwendig!
Gärtemperatur: 13 – 18°C
Einsaatmenge: 200 – 250 g / 1000 l

Anaferm Riesling

- Empfehlung: Riesling
- Eigenschaften: Zur Herstellung von schlanken, spritzigen Rieslingen.
  Feines Fruchtaroma.
  Für Kaltgärung geeignet.
  Gute Alkoholresistenz bis 15% vol.
- Nährstoffbedarf: Mittel
- Gärtemperatur: 15 – 20° C
- Einsaatmenge: 200 – 250 g / 1000 l

Weinlabor Braun e.K.
Günter Braun

An der Bleiche 5
67435 Neustadt / Mussbach

Tel.: 06321-6125
Fax: 06321-968701

www.weinlabor-braun.de
mail@weinlabor-braun.de

Amtsgericht Ludwigshafen
HRA 60571

UST-Id-Nr: DE 813 632 606

BIC: GENODE61DUW
IBAN: DE26546912000116052008

Analytik
Beratung
Coaching
Weinlabor Braun

Für Aromarebsorten:

Levure L'Eclatante

- Empfehlung: Aromatische Weiss- u. Roséweine.
- Eigenschaften: Starke Ausbildung der Aroma-Intensität.
  Höhere Freisetzung von Thiolen und Terpenen.
  Gute Endvergärung.
  Geringe Bildung von flüchtiger Säure.
- Stickstoffbedarf: Mittel -> Die Zugabe von Activator m-compact und m-extra ist notwendig.
- Gärtemperatur: 12 – 17°C
- Einsaatmenge: 200 – 250 g / 1000 l

Levuline ALS

- Empfehlung: Sauvignon blanc, Scheurebe, Gewürztraminer, Muskateller, Bacchus, Riesling, Müller-Thurgau.
- Eigenschaften: Bessere Aromaausbildung bei Weißweinen.
  Zügige Gärung, guter Endvergärungsgrad.
  Aufgrund der Aromaausprägung kann bei Riesling u. Müller-Thurgau ein Rückverschnitt sinnvoll sein.
- Stickstoffbedarf: Hoch -> Der Einsatz von Activator m-compact ist notwendig.
  Die Zugabe von m_extra oder Anavital Protect ist sinnvoll.
- Gärtemperatur: 17 – 19°C
  Temperaturen über 23°C sollten vermieden werden.
- Einsaatmenge: 200 – 250 g / 1000 l

Lalvin Sauvy

- Empfehlung: Sauvignon blanc, Scheurebe, Müller-Thurgau.
- Eigenschaften: Hohe Freisetzung intensiv fruchtiger Thiolverbindungen.
  Frische, grüne Aromatik (Stachelbeeren, Citrus, schwarze Johannisbeeren).
  Geringe SO_2-Produktion.
- Stickstoffbedarf: Hoch -> Der Einsatz von Activator m-compact ist notwendig.
  Die Zugabe von m_extra oder Anavital Protect ist sinnvoll.
- Gärtemperatur: 14 – 20°C
- Einsaatmenge: 200 – 250 g / 1000 l
  (bei schwierigen Gärbedingungen bis zu 400 g / 1000 l)

IOC BE Thiols

- Empfehlung: Sauvignon blanc, Scheurebe, Cabernet Blanc, Muskateller
- Eigenschaften: Hohe Freisetzung frisch fruchtiger Thiolverbindungen.
  Sehr geringe Bildung von Acetaldehyd und SO_2.
  Alkoholtoleranz bis 15%vol.
- Stickstoffbedarf: Mittel -> Der Einsatz von Activator m-compact ist notwendig.
  Die Zugabe von m_extra oder Anavital Protect ist sinnvoll.
- Gärtemperatur: 15 – 18°C
- Einsaatmenge: 250 g / 1000 l

Weinlabor Braun e.K.
Günter Braun

An der Bleiche 5
67435 Neustadt / Mussbach

Tel.: 06321-6125
Fax: 06321-968701

www.weinlabor-braun.de
mail@weinlabor-braun.de

Amtsgericht Ludwigshafen
HRA 60571

UST-Id-Nr: DE 813 632 606

BIC: GENODE61DUW
IBAN: DE26546912000116052008

Analytik
Beratung
Coaching
Weinlabor Braun

Für Burgunder (weiss):

Anaferm Pinot

- Empfehlung: Auxerrois, Grau- und Weissburgunder.
- Eigenschaften: Moderater, gleichmäßiger Gärverlauf mit guter Endvergärung.
  Gelbfruchtige Aromen von Aprikose, Melone und Birne.
  Hohes Reifepotential (für Frühfüllungen nicht zu empfehlen).
  Neutrales Verhalten gegenüber BSA.
- Stickstoffbedarf: Mittel
- Gärtemperatur: 16 – 22°C
- Einsaatmenge: 200 – 250 g / 1000 l

Lalvin CY 3079

- Empfehlung: Burgundersorten, Chardonnay, Sektgrundweine.
- Eigenschaften: Regelmäßige, nicht so schnelle Vergärung.
  Fördert den Burgunder-Typ (elegant, cremig).
  Zur Lagerung auf der Hefe „Sur Lie“ geeignet.
- Stickstoffbedarf: Hoch -> Der Zusatz von Activator m compact ist erforderlich!
- Gärtemperatur: 16 – 20°C
- Einsaatmenge: 200 – 250 g / 1000 l

Levuline CHP

- Empfehlung: Weißburgunder, Grauburgunder, Chardonnay, Sektgrundweine.
- Eigenschaften: Gute Gäraktivität bei niedrigen Gärtemperaturen.
  Fördert den Burgunder-Typ (elegant, cremig).
  Sehr geringe Bildung von flüchtiger Säure.
- Stickstoffbedarf: Mittel
- Gärtemperatur: 14 – 20°C
- Einsaatmenge: 200 – 250 g / 1000 l

Für Süßweine:

Anaferm Exotic

- Empfehlung: Riesling, Kerner, Rosé-Weine.
- Eigenschaften: Intensive Aromaausbildung (Pfirsich, Maracuja, Mango).
  Gutes Volumen und Stoffigkeit der Weine.
  Ideal für einen Rückverschnitt.
- Nährstoffbedarf: Mittel
- Gärtemperatur: 17 – 20° C
- Einsaatmenge: 250 g / 1000 l

Anaferm Primo

- Empfehlung: Scheurebe, Bacchus, Müller-Thurgau, Rosé-Weine
- Eigenschaften: Zur Herstellung aromatischer Weine.
  Bildung feiner Fruchtester.
  Bei wärmeren Temperaturen (> 20°C) hohe Endvergärung.
  Geringe Acetaldehydbildung -> geringerer SO_2-Bedarf.
- Nährstoffbedarf: Mittel
- Gärtemperatur: 16 – 22°C
- Einsaatmenge: 200 – 250 g / 1000 l

Weinlabor Braun e.K.
Günter Braun

An der Bleiche 5
67435 Neustadt / Mussbach

Tel.: 06321-6125
Fax: 06321-968701

www.weinlabor-braun.de
mail@weinlabor-braun.de

Amtsgericht Ludwigshafen
HRA 60571

UST-Id-Nr: DE 813 632 606

BIC: GENODE61DUW
IBAN: DE26546912000116052008

Analytik
Beratung
Coaching
Weinlabor Braun

Für Rotweine:

Anaferm Frucht

- Empfehlung: Für alle Rosé- u. Rotweine, bei denen die Fruchtaromen im Vordergrund stehen sollen.
- Eigenschaften: Sortentypische Fruchtaromen.
  Sehr geringe Bildung flüchtiger Säure.
  Alkoholtoleranz bis 13,5% vol.
- Nährstoffbedarf: Mittel
- Gärtemperatur: 16 – 19°C (Rosé)
  24 – 30°C (Rot)
- Einsaatmenge: 200 – 250 g / 1000 l

Anaferm Rubin

- Empfehlung: Portugieser, Regent, Schwarzriesling, Dornfelder, Lemberger.
- Eigenschaften: Fruchtige und weiche Rotweine.
  Erhöhte Bildung von Polysacchariden (Farbstabilisierung).
  Alkoholtoleranz bis 13,5% vol.
- Nährstoffbedarf: Mittel
- Gärtemperatur: 24 – 28°C
- Einsaatmenge: 200 – 250 g / 1000 l

Lalvin RC 212

- Empfehlung: Spätburgunder, St. Laurent, Schwarzriesling.
- Eigenschaften: Selektion aus Burgund.
  Feinfruchtige Aromen mit guter Struktur.
  Sehr gute Farbresultate bei Maischegärung.
  Alkoholtoleranz bis 14%vol.
- Nährstoffbedarf: Mittel
- Gärtemperatur: 26 – 30°C
- Einsaatmenge: 200 – 300 g / 1000 l

Levuline BRG

- Empfehlung: Spätburgunder, St. Laurent, Cabernet Sauvignon, Domina, Frühburgunder, Barrique-Weine.
- Eigenschaften: Dichte, tanninbetonte, lagerfähige Rotweine.
  Große Geschmacks- und Aromenvielfalt.
  Gute Alkoholresistenz bis zu 15%vol.
  Gutes Durchsetzungsverhalten gegenüber Wildhefen.
  Sehr geringe Bildung von flüchtiger Säure.
- Stickstoffbedarf: Hoch
- Gärtemperatur: 20 – 30°C
- Einsaatmenge: 200 – 250 g / 1000 l bei Maischegärung.
  200 g / 1000 l bei Maischeerhitzung.

Weinlabor Braun e.K.
Günter Braun

An der Bleiche 5
67435 Neustadt / Mussbach

Tel.: 06321-6125
Fax: 06321-968701

www.weinlabor-braun.de
mail@weinlabor-braun.de

Amtsgericht Ludwigshafen
HRA 60571

UST-Id-Nr: DE 813 632 606

BIC: GENODE61DUW
IBAN: DE26546912000116052008

Analytik
Beratung
Coaching
Weinlabor Braun

Lalvin ICV D254

- Empfehlung: Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon.
- Eigenschaften: Mehr Volumen und Komplexität der Rotweine.
  Erhöhte Bildung von Polysacchariden.
  Ausgeprägte Sortenaromen bei vollreifem Lesegut.
  Alkoholtoleranz bis 16%vol.
- Nährstoffbedarf: Mittel
- Gärtemperatur: 24 – 28°C
- Einsaatmenge: 200 – 250 g / 1000 l

Spezialhefen

Levuline Symbiose *Torulaspora delbrueckii -> „Spontangärhefe“*

- Empfehlung: Für ausdrucksstarke und komplexe Weissweine der Spitzenklasse.
- Eigenschaften: Entfaltet eine feine und verspielte Aromatik.
  Fördert blumige, kräutige und mineralische Noten -> vielschichtig.
  Erhöhung des „mouthfeelings“.
  Steigert das Lagerpotential.
- Stickstoffbedarf: Mittel
- Gärtemperatur: 16 – 20°C
- Einsaatmenge: 250 g / 1000 l
- Besonderheiten: **Rehydrierung der Hefe zwischen 20 und 30°C.**
  Zugabe einer zweiten gärstarken Hefe zur sicheren Endvergärung notwendig -> Levuline FB.

Levuline FB

- Empfehlung: „Spezialhefe“ zur Behebung von Gärstörungen
  und zur Nachbeimpfung von Spontangärungen.
- Einsaatmenge: 400 g / 1000 l
  siehe unser Merkblatt „Hefeansatz bei Gärstörungen“.

Weinlabor Braun e.K.
Günter Braun

An der Bleiche 5
67435 Neustadt / Mussbach

Tel.: 06321-6125
Fax: 06321-968701

www.weinlabor-braun.de
mail@weinlabor-braun.de

Amtsgericht Ludwigshafen
HRA 60571

UST-Id-Nr: DE 813 632 606

BIC: GENODE61DUW
IBAN: DE26546912000116052008