

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.
Acetyltransferase-Aktivität -> Ester.
- Stickstoffbedarf: Hoch -> Der Einsatz von Activator m-compact und m-extra ist notwendig; Die Zugabe von m_extra oder opti-white 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 opti-white 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 (YSEO)

- Empfehlung: Riesling, Silvaner, Müller-Thurgau, Sauvignon blanc, Scheurebe, 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

Anaferm Classic (YSEO)

- Empfehlung: Fruchtige, trockene, hochwertige Weißweine.
- Eigenschaften: Mittelschneller Gärverlauf.
Sehr schöne Fruchtaromen.
Gute sensorische Einbindung bei hohen Alkoholgehalten.
Positives Verhalten gegenüber BSA.
- Nährstoffbedarf: Niedrig
- Gärtemperatur: 15 – 20° C
- Einsaatmenge: 250 g / 1000 l

Lalvin 1597

- Empfehlung: Silvaner, Riesling, Weißburgunder, Kerner.
- Eigenschaften: Besonders fruchtige Weine.
Ausdrucksvoll und reintönig.
Solide, jedoch nicht stürmische Gärung.
- Nährstoffbedarf: Hoch -> Der Zusatz von Activator m_compact ist erforderlich!
- Gärtemperatur: 17 – 22°C
- Einsaatmenge: 250 – 300 g / 1000 l

Levure La Persane

- Empfehlung: Gewürztraminer, Riesling, Grauburgunder, Chardonnay.
- Eigenschaften: Hybridhefe: *saccharomyces cerevisiae* und *uvarum*, geht in Richtung Spontangärung: Blumige, vegetative Aromen.
Sehr geringe Bildung von flüchtiger Säure.
Mittlere Alkoholresistenz.
- Stickstoffbedarf: Mittel
- Gärtemperatur: 16 – 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 erforderlich!
- 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

Für Aromarebsorten:

Levure L'Eclatante

- Empfehlung: Aromatische Weiss- u. Roséweine -> Alternative zur „ALS“.
- 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 opti-white ist sinnvoll.
- Gärtemperatur: 17 – 19°C
Temperaturen über 23°C sollten vermieden werden.
- Einsaatmenge: 200 – 250 g / 1000 l

Lalvin Sauvy

NEU

- Empfehlung: Sauvignon blanc, Scheurebe, Grüner Veltliner.
- Eigenschaften: Hohe Freisetzung intensiv fruchtiger Thiolverbindungen.
Frische, grüne Aromatik (Stachelbeeren, Citrus, schwarze Johannisbeeren).
Geringe SO₂-Produktion.
- Stickstoffbedarf: Hoch -> Der Einsatz von Activator m-compact ist notwendig;
Die Zugabe von m_extra oder opti-white ist sinnvoll.
- Gärtemperatur: 14 – 20°C
- Einsaatmenge: 200 – 250 g / 1000 l
(bei schwierigen Gärbedingungen bis zu 400 g / 1000 l)

Lalvin MSB

NEU

- Empfehlung: Sauvignon blanc, Scheurebe.
- Eigenschaften: Hohe Freisetzung harmonisch fruchtiger Thiolverbindungen.
Ausprägung von tropisch, exotischen Noten (Grapefruit, Limone, würzig, fruchtige Komponenten).
- Stickstoffbedarf: Hoch -> Der Einsatz von Activator m-compact ist notwendig;
Die Zugabe von m_extra oder opti-white ist sinnvoll.
- Gärtemperatur: 16 – 20°C
- Einsaatmenge: 250 – 300 g / 1000 l
(bei schwierigen Gärbedingungen bis zu 500 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

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.
- 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 SO₂-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

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 (YSEO)

- Empfehlung: Spätburgunder, Saint 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

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

Levuline Lumai

- Empfehlung: Merlot, Cabernet- Sorten, kräftige Dornfelder.
- Eigenschaften: Sehr gute Alkoholresistenz bis zu 16%vol.
Gutes Durchsetzungsvermögen im Gärmilieu.
Komplexe Rotweine für längere Lagerzeit.
- Stickstoffbedarf: Mittel
- Gärtemperatur: 18 – 30°C
- Einsaatmenge: 250 – 300 g / 1000 l bei Maischegärung.
200 – 250 g / 1000 l bei Maischeerhitzung.

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“.

YSEO = Neues Produktionsverfahren zur besseren Adaption an die Bedingungen im Most/Wein.

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