

## Reinzuchtheffen der dt. Weinanalytiker

### 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

### Anaferm Verde

Empfehlung:	Rosé-Weine, Scheurebe, Bacchus, MTh, Kerner.
Eigenschaften:	Hohe Freisetzung von Thiolen. Deutliche Erhöhung des Sortenaromas. Hohe Alkoholtoleranz. Gute Kaltgäreigenschaften.
Nährstoffbedarf:	<u>Hoch -&gt; Der Einsatz von Activator m-compact ist notwendig; Die Zugabe von m_extra oder opti-white ist sinnvoll.</u>
Gärtemperatur:	15° C (aromatisch) bis 19° C (vegetativ)
Einsaatmenge:	250 – 300 g / 1000 l

### 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

Weinlabor Braun e.K.  
Günter Braun

An der Bleiche 5  
67435 Neustadt / Mussbach

Tel.: 06321-6125  
Fax: 06321-968701

[www.weinlabor-braun.de](http://www.weinlabor-braun.de)  
[mail@weinlabor-braun.de](mailto:mail@weinlabor-braun.de)

Amtsgericht Ludwigshafen  
HRA 60571

UST-Id-Nr: DE 813 632 606

## 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

## 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

## 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

Weinlabor Braun e.K.  
Günter Braun

An der Bleiche 5  
67435 Neustadt / Mussbach

Tel.: 06321-6125  
Fax: 06321-968701

[www.weinlabor-braun.de](http://www.weinlabor-braun.de)  
[mail@weinlabor-braun.de](mailto:mail@weinlabor-braun.de)

Amtsgericht Ludwigshafen  
HRA 60571

UST-Id-Nr: DE 813 632 606

## Anaferm Exotic

Empfehlung:	Riesling, Kerner.
Eigenschaften:	Intensive Aromaausbildung (Pfirsich, Maracuja, Mango). Gutes Volumen und Stoffigkeit der Weine. Auch zur Erzeugung von restsüßen Weinen geeignet. 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 fruchtbetonter Weißweine. Bei gezügelter Gärung Erhaltung der eigenen Restsüße möglich. Bei wärmeren Temperaturen (> 20°C) hohe Endvergärung. Geringe Acetaldehydbildung -> geringerer SO <sub>2</sub> -Bedarf.
Nährstoffbedarf:	Mittel
Gärtemperatur:	16 – 22°C
Einsaatmenge:	200 – 250 g / 1000 l

## Anaferm Frucht

Empfehlung:	Für alle Rosé- u. Rotweine, bei denen die Fruchtaromen im Vordergrund stehen sollen.
Eigenschaften:	Sehr geringe Bildung flüchtiger Säure. Erhöhte Bildung von Polysacchariden (Farbstabilisierung). Alkoholtoleranz bis 13,5% vol.
Nährstoffbedarf:	Mittel
Gärtemperatur:	16 – 19°C (Rosé) 24 – 30°C (Rot)
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](http://www.weinlabor-braun.de)  
[mail@weinlabor-braun.de](mailto:mail@weinlabor-braun.de)

Amtsgericht Ludwigshafen  
HRA 60571

UST-Id-Nr: DE 813 632 606

## 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

## 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

Weinlabor Braun e.K.  
Günter Braun

An der Bleiche 5  
67435 Neustadt / Mussbach

Tel.: 06321-6125  
Fax: 06321-968701

[www.weinlabor-braun.de](http://www.weinlabor-braun.de)  
[mail@weinlabor-braun.de](mailto:mail@weinlabor-braun.de)

Amtsgericht Ludwigshafen  
HRA 60571

UST-Id-Nr: DE 813 632 606