

Handelsname	Rebsortenempfehlung	Dosage/hl	Weinart			Gärung		Eigenschaften	Verpackung	Gruppeneinteilung										
			Rot	Weiß	Rosé	Nährstoffbedarf	Temp. °C			Kaltgärhefe	Hefe für milde und likörartige Weißweine	Hefe für hochgradige Weine	Sektheife	Hefe für Ausbau sur lies von Rotwein*	Hefe für Ausbau sur lies von Weißwein	Hefe für fruchtige Rotweine	Hefe für Kohlen-säureentwicklung	Hefe für Neustart von Gärungen	Hefe für Primeurweine	Hefe mit Aufschluß der Thiole

WEISSWEIN:

Vitilevure LB Blanc	alle Weißweinsorten	20-30g		x		+	15-25°C	Aromatische Weißweine, Primeurweine Gärsicherheit	0,5 kg										X		X		
Vitilevure Multiflor	alle Sorten	20-30g	x	x	x	+	15-32°C	Fruchtiger, aromatischer Ausdruck, Gärsicherheit bei hohem Alkoholgehalt	0,5 kg			X				X						X	
Vitilevure Albaflor / YSEO	Silvaner, Gutedel	20-30g		x		+	15-25°C	Wertsteigerung neutraler Sorten. Aromatische Finesse (weiße Blüten und Zitrusfrüchte)	0,5 kg										X			X	
Vitilevure 58 W 3 YSEO	Gewürztraminer, Riesling, Grauburgunder	20-30g		x	x	++	15-25°C	Selektion elsässischer Rebsorten. Komplexe Aromatik. Fülle im Mund.	0,5 kg						X								X
Vitilevure Chardonnay YSEO	Chardonnay, Weiß- Grauburgunder	20-30g		x		++	15-25°C	Selektion Sorte Chardonnay. Finesse und Lagerpotential	0,5 kg						X								
Vitilevure Sauvignon	Sauvignon blanc, Riesling, Scheurebe	20-30g		x		+	15-25°C	Selektion Sorte Sauvignon. Ausgeprägter Ausdruck sortentypischer Aromen	0,5 kg													X	
Vitilevure KD	Riesling, Sauvignon blanc	20-30g	x	x	x	+	8-32°C	Aromatische Weine. Sichere und gute Gärleistung. Terroireigenschaft	0,5 kg	X	X												X



Sekt:

Vitilevure DV 10	alle Sorten, Sekt, Neustart der Gärung	20-30g	x	x	x	+	8-32°C	Bayanus, Neutral, Sortentyp ausgepägt, Gute Kohlensäureentwicklung. Gute Gärleistung auch unter schwierigen Bedingungen.	0,5 kg	X		X	X					X	X				
Vitilevure Quartz	alle Sorten, Sekt, Neustart der Gärung	20-30g	x	x	x	+	8-32°C	Sacch. cer. Galactose. Andeutung von gelbfleischigen Früchten. Gute Kohlensäureentwicklung. Gute Gärleistung auch bei erhöhter Fructosekonzentration.	0,5kg	X		X	X					X	X				
Vitilevure SY 043 Agglo	alle Sorten, Sekt	5g	x	x	x	+	8-32°C	Bayanus, Neutral, Sortentyp ausgepägt, Gute Kohlensäureentwicklung. Gute Gärleistung, agglomerierend	0,5kg				X					X					
Proelif	immobilisierte Hefen							Sekt, Sonderweine, auf Anfrage					X					X					

Nährstoffbedarf : + niedrig; ++ mittel; +++ hoch, Für die Sektbereitung und bei Neustart der Gärung wird PreFerm zur Rehydratation der Hefe empfohlen.

