























Hefestämme für Rot-/Roséwein

• – Empfohlen

	 Oenoferm® Be-Red	 Oenoferm® Color	 Oenoferm® Icone	 Oenoferm® LA-HOG	 Oenoferm® Pink	 Oenoferm® PinotType	 Oenoferm® Rouge	 Oenoferm® Structure	 Oenoferm® Terra	 Oenoferm® wild & pure
Barbera		•					•		•	•
Blaufränkisch			•	•			•		•	
Cabernet Franc		•	•	•				•	•	•
Cabernet Sauvignon		•	•	•				•	•	•
Carignan	•	•								•
Dornfelder	•	•	•	•				•		
Grenache	•	•						•		
Malbec		•	•					•	•	•
Merlot		•	•	•				•		
Mourvedre	•	•								•
Nebbiolo		•						•		•
Spätburgunder	•	•				•	•			•
Pinotage		•					•			
Sangiovese	•	•	•					•		•
Shiraz	•	•	•				•	•		
Tempranillo	•	•	•				•	•		•
Zinfandel	•	•		•				•		
Zweigelt	•	•	•	•				•		
Roséweine					•					
Nouveau-Weine	•	•					•			•
Fruchtige Rotweine	•	•		•			•		•	•
Lagerfähige Rotweine	•	•	•	•		•		•		•
Gärneustart		•								
Hybridhefe			•	•						
Hefemischung										•
Wildhefe (<i>T. delbrückii</i>)										•
Biohefe	•									
<i>S. cerevisiae cerevisiae</i>						•	•	•		•
<i>S. cerevisiae bayanus</i>	•	•			•				•	
Alkoholtoleranz [Vol. %]	15,5	16	16,5	16	15	16	14,5	15	14	14
Gärstart [h]	15 – 30	15 – 30	15 – 30	15 – 30	25 – 30	15 – 20	15 – 20	15 – 20	20 – 30	15 – 25
Stickstoffbedarf	Mittel	Mittel	Mittel	Hoch	Niedrig	Hoch	Mittel	Mittel	Mittel	Mittel
Temperaturbereich [°C]	22 – 32	18 – 28	18 – 33	25 – 33	13 – 20	18 – 28	18 – 28	18 – 28	22 – 28	25 – 33
Gärverlauf	Mittel	Mittel	Mittel	Schnell	Schnell	Langsam	Mittel	Mittel	Schnell	Mittel
Schäumungsverhalten	Niedrig	Mittel	Mittel	Mittel	Niedrig	Mittel	Niedrig	Mittel	Niedrig	Mittel
Killerfaktor	Ja	Ja	Ja	Ja	Ja	Ja	Ja	Ja	Ja	Nein
Einfluss auf den BSA	Fördernd	Neutral	Fördernd	Hemmend	Hemmend	Fördernd	Fördernd	Fördernd	Hemmend	Fördernd
Sensorik	Farbe, Ester	Farbe, Neutral	Ester, Struktur, Mundgefühl	Ester, Mundgefühl	Ester, Mundgefühl	Ester, Mundgefühl	Ester, Mundgefühl	Struktur, Mundgefühl	Neutral	Ester, Mundgefühl

Hefestämme für Weißwein

	 Oenoferm® Bio	 Oenoferm® Bouquet	 Oenoferm® CHA	 Oenoferm® Freddo	 Oenoferm® Klosterneuburg	 Oenoferm® PinotType	 Oenoferm® Riesling	 Oenoferm® Terra	 Oenoferm® Veltliner	 Oenoferm® wild & pure	 Oenoferm® X-thiol	 Oenoferm® Xtreme
• – Empfohlen												
Airén	•			•				•		•		•
Albariño	•	•		•				•		•	•	•
Chardonnay	•			•	•	•		•		•	•	•
Chenin Blanc	•			•				•		•	•	•
Gewürztraminer	•	•		•				•		•	•	•
Grüner Veltliner	•			•				•	•	•	•	•
Müller-Thurgau	•	•		•			•	•		•	•	•
Muscat	•	•		•				•		•		•
Weißburgunder	•			•	•	•		•		•		•
Grauburgunder	•			•	•	•		•		•		•
Riesling	•	•		•			•	•		•	•	•
Sauvignon Blanc	•	•		•				•		•	•	•
Sémillon	•			•				•		•		•
Verdejo	•	•		•				•		•	•	•
Viognier	•	•		•				•		•	•	•
Trockene Weißweine	•	•		•	•	•	•	•		•	•	•
Spätlesen	•	•		•	•		•		•	•	•	•
Eiswein	•			•	•			•		•		•
Sektgrundwein	•			•	•				•	•	•	•
Zweite Gärung	•		•	•					•			•
Gärneustart	•		•	•					•			•
Hybridhefe											•	•
Hefemischung										•		
Wildhefe (T. delbrückii)										•		
Biohefe	•											
S. cerevisiae cerevisiae		•			•	•	•			•	•	•
S. cerevisiae bayanus	•		•	•				•	•		•	•
Alkoholtoleranz [Vol. %]	16,5	15	16	15	14	15	13,5	14	15	14	16	17
Gärstart [h]	15 – 25	15 – 20	15 – 30	25 – 45	20 – 30	15 – 20	15 – 25	17 – 22	25 – 45	15 – 25	15 – 20	20 – 30
Stickstoffbedarf	Mittel	Hoch	Mittel	Niedrig	Hoch	Hoch	Mittel	Mittel	Niedrig	Mittel	Mittel	Niedrig
Temperaturbereich [°C]	16 – 22	16 – 20	14 – 26	13 – 17	17 – 22	18 – 22	17 – 22	17 – 22	14 – 17	16 – 20	15 – 22	10 – 17
Gärverlauf	Mittel	Mittel	Mittel	Schnell	Mittel	Langsam	Mittel	Mittel	Schnell	Mittel	Mittel	Schnell
Schäumungsverhalten	Mittel	Niedrig	Mittel	Mittel	Mittel	Mittel	Hoch	Hoch	Mittel	Mittel	Mittel	Mittel
Killerfaktor	Ja	Ja	Ja	Ja	Ja	Ja	Ja	Ja	Ja	Nein	Ja	Ja
Einfluss auf den BSA	Neutral	Neutral	Hemmend	Hemmend	Fördernd	Fördernd	Neutral	Neutral	Hemmend	Fördernd	Neutral	Hemmend
Sensorik	Ester, Terpene	Ester, Terpene	Ester, Terpene, Mundgefühl	Ester, Terpene	Ester, Terpene, Mundgefühl	Ester, Terpene, Mundgefühl	Ester, Terpene	Ester, Terpene	Ester, Terpene	Ester, Terpene, Mundgefühl	Thiole, Terpene	Ester, Terpene