



HEFE

Hefeempfehlung für Weißwein

	Hefe- stamm	Gärtemp. [°C]	Sorte / Weintyp	Nährstoff- bedarf	Eigenschaften / Sensorik / Einsatzbereich	Produkt- auswahl
Zymaflore	Alpha	10-26	Alle	Mittel	Non saccharomyces Hefe, verstärkt Aromakomplexität, Länge und Volumen am Gaumen, Bioprotektion	
	VL1	16-20	GV, RR, Traminer, Muskateller	Hoch	Freisetzung sortentypischer Aromen (β-Glucosidase-aktiv)	
	VL2	14-20	WB, CH, Grauburgunder	Mittel	Hohe Polysaccharidproduktion, ideal für Gärung im Holzfass, gute "Sur Lie" Eigenschaft, rundet Säuren ab	
	VL3	15-21	SB, GV	Hoch	Für Weine mit Finesse und Eleganz, Sorten mit hohem Thiolgehalt	
	X5	13-20	GV, RR, CH, Rosé	Hoch	Für fruchtige und komplexe Weine, Ausprägung sortentypischer Aromen (Thiole) und Gäraromen (Ester)	
	X16	12-18	GV, WR, MT, junge Weine	Mittel	Hohe Bildung von Gäraromen (Ester), moderne, frische Weine mit fruchtig-floraler Ausprägung	
	CX9	14-22	CH, WB, Silvaner	Mittel	Stamm aus der Burgund, hochwertige vollmundige Weine, hohe Polysaccharidproduktion, unterstützt die Burgundertypizität	
	011 Bio	14-26	Bioweine	Gering	Biozertifiziert, hervorbringen sortentypischer Aromen, für Weine aus der Biolandwirtschaft	
	ST	14-20	Süß- und Edelsüßweine	Hoch	Stamm aus Sauternes, reichhaltiges Fruchtprofil, empfindlich gegenüber SO ₂ , leicht zu stoppen	
	Delta	14-22	Alle	Hoch	Gute Gäreigenschaften bei trüberen Mosten, starke Ausprägung sortentypischer Aromen (3SH, A3SH - Thiole)	
	Spark	10-32	Sekt	Gering	Bester Hefestamm für die Versektung *	
Actiflore	BO213	10-32	Alle	Gering	Bayanus Stamm, exzellente Gäreigenschaften, fructophil, bei Gärstockungen	

Hefeempfehlung für Rotwein

	Hefe- stamm	Gärtemp. [°C]	Sorte / Weintyp	Nährstoff- bedarf	Eigenschaften / Sensorik / Einsatzbereich	Produkt- auswahl
Zymaflore	Alpha	10-30	Alle	Mittel	Non saccharomyces Hefe, verstärkt Aromakomplexität, Länge und Volumen am Gaumen, gut für Kaltmazeration, Bioprotektion	
	F15	20-23	ME, CS	Mittel	Ausdrucksstarke und runde Weine, unterstützt Sortentypizität, Stamm aus Bordeaux, sichere Gärung	
	FX10	20-35	ZW, Portugieser	Gering	Strukturierte, elegante, lagerfähige Weine, temperaturunempfindlich,	
	RX60	20-30	BF, SY	Hoch	Für fruchtige und würzige Rotweine, Simultanbeimpfung möglich, tiefgründige Weine	
	RB2	20-32	PN, SL	Gering	Stamm aus der Burgund, geringe FarbadSORption, fruchtbetont, unterstützt die Burgundertypizität	
	Xpure	15-30	Alle	Gering	Sehr reine Aromatik, Geschmeidigkeit und Süße am Gaumen, geringe SO ₂ Bildung, verringert vegetabile Noten	
Actiflore	F33	10-30	Alle	Gering	Gute Gäreigenschaften auch bei extremen Bedingungen erhöhte Bildung von Polysaccharide	
	Rosé	13-18	Rosé	Mittel	Hervorragender Stamm für fruchtbetonte Premium-Rosé Weine, starke Bildung von Gäraromen (Ester)	

Produkte aus der Hefe

Für	Produktname	Bestandteile	Anwendung	Aufwand- menge g / hl	Produkt- auswahl
Alle	Oenoless	Heferinden und inaktivierte Hefen, hoher Proteingehalt	Für Lagerung und Ausbau, erhöht das Mundgefühl der Weine	20-40	
Weiß / Rosé	Fresharom	Inaktivierte Hefen, hoher Gluthationgehalt	Aromaschutz und Oxidationsschutz durch reduktive Metaboliten (z.B. Gluthation), beim 1. 1/3 der Gärung	20-30	
Rot / Rosé	Powerless Rouge	Inaktivierte Hefen und β-Glucanasen	Für Lagerung und Ausbau, erhöht das Mundgefühl der Weine, beschleunigt den Ausbau *	15-40	

HEFENÄHRSTOFFE

Für	Produktname	Bestandteile	Anwendung	Aufwandm. g / hl	Produkt- auswahl
Weiß / Rosé	Superstart Blanc	Hefenährstoffformulierung für Weiß- und Roséweine mit hohem Gehalt an Wachstumsfaktoren	Bei der Rehydrierung der Hefe, für sichere und reintonige Endvergärung, unterstützt die Aromaproduktion	20	
Rot	Superstart Rouge	Für Rotwein, hohe Gehalte an Sterolen und Wachstumsfaktoren	Bei der Rehydrierung der Hefe, optimal für die Verhältnisse im Rotwein abgestimmt	20	
Alle	Nutristart ORG	Organischer Nährstoff, Aminosäuren, Vitamine, Mineralien und Spurenelemente	Nährstoffformulierung ohne mineralischem Stickstoff, fördert Zellvermehrung, Zellgesundheit und Aromaproduktion, beim 1. 1/3 der Gärung	30-60	
Alle	Nutristart	Inaktivierte Hefen, Hefeautolysate, DAP, Thiamin (Vitamin B1)	Mineralischer und organischer Stickstoff, bei Nährstoffmangel im Most, beim 1. 1/3 der Gärung	20-60	
Alle	Nutristart AROM	Inaktivierte Hefen, Hefeautolysate, DAP	Komplett Nährstoff für die optimale Hefeernährung und aromatische Komplexität, beim 1. 1/3 der Gärung	20-60	
Alle	Thiazote, PH	DAP, Thiamin	Hefenährsalz, reduzierte Produktion von S-Bindungspartner, biozertifiziert	10-50	
Alle	Bi-Activ	Inaktivierte Hefen, Heferinden	Für die Wiederaufnahme der Gärung, wirkt entgiftend	30-60	
Alle	Oenocell Bio	Heferinden	Für die Stimulierung und Aktivierung der Gärung, biozertifiziert	20-40	
Weiß	Turbicell	Zellulosegranulat	Zur Erhöhung des Trübungsgrades. Verbessert die Gärkinetik	20-50	
Alle	Maloboost	Inaktivierte Hefen	Nährstoff für Milchsäurebakterien für eine rasche Einleitung und optimale Kinetik des BSA *	20-40	

ENZYME

Für	Produktname	Anwendung	Aufwand- menge g / 100kg	Produkt- auswahl
Rot	LAFASE	Fruit	Kaltmazeration der Rotweinausbeute, fördert die Fruchtigkeit	3-4
Rot	LAFASE	Grand Cru	Schonende Extraktion bei der Maischegärung	3-5
Weiß / Rosé	LAFAZYM	Extract	Maischestandzeit, schonende Extraktion wertvoller Inhaltsstoffe	2-3
Weiß / Rosé	LAFAZYM	Press	Verbesserung der Pressbarkeit, Erhöhung der Vorlaufausbeute	2-5
Weiß / Rosé	LAFAZYM	CL	Klärung Saft, starke Pektinase	0,5-2
Weiß / Rosé	LAFAZYM	Thiols +	Für die Entfaltung von Aromen bei Thiol-Sorten *	3-6
Weiß / Rot	LAFAZYM	Arom	β-Glucosidase für die Freisetzung von Terpenen *	2-4
Alle		Extralyse	Für die Klärung und Beschleunigung der Hefesatzlagerung *	5-15

SCHÖNUNGEN

Für	Produktname	Bestandteile	Anwendung	Aufwandm. g / hl	Produkt- auswahl
Alle	Vegefine	Kartoffelprotein	Sedimentation und Gerbstoffschönung, biozertifiziert	3-30	
Alle	Vegeflot	Kartoffelprotein und Erbsenprotein	Flotation, biozertifiziert	10-20	
Alle	Polymust Press	Kartoffelprotein, PVPP, Calcium-Bentonit	Schönung von Presswein, Reduktion von Oxidationsnoten, Farbkorrektur	15-100	
Weiß / Rosé	Polymust Nature	Erbsenprotein, Natrium-, Calcium-Bentonit	Schönung, Eiweißstabilisierung, biozertifiziert	20-100	
Weiß / Rosé	Polymust Blanc	Erbsenprotein, PVPP	Schönung, effektiver Oxidationsschutz und Klärung	30-80	
Weiß / Rosé	Microcol CL	Calcium-Mostbentonit	Eiweißstabilisierung, Klärung		
Weiß / Rosé	Polylact	PVPP, Kalium-Kaseinat	Schönung, Oxidationsschutz	20-100	

TANNINE

Für	Name	Bestandteile	Anwendung	Aufwand- menge g / 100kg	Produkt- auswahl
Rot	TANIN VR Supra	Proanthocyanidin-, Ellagtannine	Erhöhung des Farbgehalts durch Proteinfällung, beim Einmischen zugeben	10-80	
Rot	TANIN VR Color	Catechine	Antioxidativ, farbstabilisierend, im 1. 1/3 der Gärung zugeben, Farb-Tanninkomplex	10-80	
Rot	TANIN VR Grape	Proanthocyanidintannine	Farbstabilität und Strukturverbesserung während der Gärung	10-40	
Weiß / Rosé	TANIN Galalcool SP	Gallotannine	Antioxidativ, Fällung von Proteinen, Anwendung im Most	5-20	

* Achtung: Ist nicht im Rahmen der europäischen BIO-Verordnung über ökologische Verfahren und Behandlungen die für Bio-Produkte des Weinsektors zugelassen

IHRE ANSPRECHPARTNER

Hans Kostera

Mobil: +43 664 / 452 33 34

Email: office@mako-ko.at

Michael Kostera

Mobil: +43 664 / 452 33 36

Marina König - Büro

Mobil: +43 664 / 452 33 32

Günter Kostera

Mobil: +43 699 / 172 107 38

www.mako-ko.at