

Handelsname	Rebsorten-empfehlung	Dosage/hl	Weinart			Gärung		Eigenschaften	Verpackung	Gruppeneinteilung									
			Rot	Weiß	Rosé	Nährstoffbedarf	Temp. °C			Basishefe	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 Kohlsäureentwicklung	Hefe für Neustart von Gärungen

Sekt

Vitilevure DV 10	alle Sorten, Sekt, Neustart von 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 von 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