

# **Anleitung zur Bedienung des Geisenheimer Hefefinders**

## **Wie funktioniert der „Geisenheimer Hefefinder“?**

Der „Geisenheimer Hefe-Finder“ arbeitet individuell bezogen auf Ihr aktuelles Umfeld. Sie müssen nicht mehr die abstrakten Kategorien der Hefedatenblätter auf Ihre eigene Situation umsetzen.

Dazu stellt Ihnen der „Geisenheimer Hefefinder“ gezielt Fragen über spezifische weinbauliche Faktoren (Düngung, Stress, Ertrag etc.), Ernte- und Presstechnik, Mostklärverfahren, Gärverfahren und gewünschten Weinstil und sucht dann über die durch Spezialisten der Forschungsanstalt Geisenheim entwickelten Regeln die für Ihre individuelle Situation geeigneten Hefen aus. Mit dieser intelligenten Suchmaschine wird innerhalb weniger Minuten eine gezielte Hefeauswahl für jeglichen individuell beschriebenen Most ermöglicht.

## Die einzelnen Schritte

### 1. Auswahl der Weinkategorie

Sie bekommen eine Auswahl an möglichen Weinkategorien, für die der „Geisenheimer Hefefinder“ Hefen bestimmen kann. Klicken Sie auf die gewünschte Weinkategorie.

## Geisenheimer Hefefinder

>Weinkategorie wählen

Der **nächste** Herbst steht vor der Tür und Sie haben sich sicherlich schon gefragt, welcher Hefestamm für welchen Most am Besten geeignet ist.

Der **Geisenheimer Hefefinder** schlägt Ihnen nach Eingabe weniger Eckdaten über den Most und die Vergärungsform automatisch geeignete Hefestämme vor.

Bitte wählen Sie zuerst Ihre Weinkategorie



Weißwein

Hintergrundinformationen



## 2. Fragenkatalog zu der angegebenen Weinkategorie

Sie bekommen jetzt einen Fragenkatalog gezeigt, mit dessen Beantwortung Sie Angaben zu Ihrem Weinherstellungsprozess und Umweltbedingungen machen. Aus diesen Angaben werden für Sie passende Hefen gezielt gesucht.

Beantworten Sie alle Fragen und klicken Sie anschließend auf „weiter“.

Falls Sie den Fragenkatalog einer anderen Weinkategorie beantworten möchten, klicken Sie auf der linken Seite bitte auf den Button „Weinkategorie wechseln“.

## Geisenheimer Hefefinder

[>Weinkategorie wählen](#) [>Daten eingeben](#)

Weinkategorie  
Weißwein

 Weinkategorie wechseln



Bitte geben Sie folgende Daten ein

### Weißwein-Rebsorten

Riesling

### Ertrag

unter 8.000 kg/ha

### Begrünung

ja

### Wasserstress

—Bitte wählen—

—Bitte wählen—

ja

nein

—Bitte wählen—

### Humusgehalt, wenn bekannt

—Bitte wählen—

### 3. Suche wird gestartet

Die Suche wird gestartet und kann, um Ihnen eine geeignete Auswahl anzubieten, einige Sekunden in dauern.

## Geisenheimer Hefefinder

---

[>Weinkategorie wählen](#) [>Daten eingeben](#) [>Gefundene Hefen](#)

---

**Ihre Suchanfrage wird bearbeitet, das kann einige Sekunden dauern...**

## 4. Ergebnis der Suche

Sie bekommen nun eine für Sie passende Auswahl an Hefen, die Ihre, durch die Beantwortung des Fragenkatalogs, Vorgaben erfüllen.

In der Spalte Bezeichnung und Lieferant sehen Sie Buttons, die Ihnen die Auswahl nach Hefenamen oder Name des Lieferanten alphabetisch sortiert. Standardmäßig wird die Auswahl nach Lieferant sortiert dargestellt.

Das vom Lieferant bereitgestellte Datenblatt zu einer Hefe, kann über den Button „Datenblatt“ angeschaut werden. Dort können Sie Details zu der spezifischen Hefe einsehen.

Falls Sie die Suche für eine andere Weinkategorie durchführen möchten, klicken Sie auf der rechten oberen Seite bitte auf „Weinkategorie wechseln“. Wenn Sie eine erneute Suche für diese Weinkategorie mit anderen Vorgaben durchführen möchten, klicken Sie bitte auf „Daten ändern“.

## Geisenheimer Hefefinder

[>Weinkategorie wählen](#) [>Daten eingeben](#) [>Gefundene Hefen](#)

### Sie haben folgende Parameter eingegeben:

Weinkategorie: Weißwein | Weißwein-Rebsorten: Riesling | Ertrag: unter 8.000 kg/ha | Begrünung: ja | Wasserstress: ja | Stickstoffgabe: unter 40 kg/ha x Jahr | Humusgehalt, wenn bekannt: unter 1% | Fäulnisgrad: unter 10% | Hagelschaden, Vogelverbiss: ja | Leseart: Handlese | Standzeit der Trauben: unter 1 Std. | Traubenverarbeitung: Mahlen, unter 1 Std. Standzeit, pressen | Mostverarbeitung weiße Sorten: Separator/Dekanter | angestrebter Restzuckergehalt: unter 0,5 % Schleudertrubgehalt | Gärtemperatur: keine Möglichkeit der Temperaturregelung | Aromaprofil: rebsortentypisch mit fruchtigen Gäraromen | Biologischer Säureabbau (=malolaktische Fermentation): ja | Vergärungsform, Restzuckergehalt: rasche Angärung, schnelles Durchgären, ohne Restzucker | Mostgewicht: bis 100 ° Oechsle

### Dazu empfehlen wir Ihnen folgende Hefe

Rank %	Bezeichnung	Lieferant	
84.0	<b>Fermiblanc Arom</b>	DSM Food Specialties Oenology SAS; ZAE La Baume; 34290 Servian; Vertreiber in Deutschland: DSM Food Specialties; Giselherstr. 12; D-44319 Dortmund	<a href="#">Datenblatt</a>
2.27	<b>Hefix 1000</b>	Erbslöh Geisenheim Getränketechnologie; D-65366 Geisenheim, Erbslöhstr. 1	<a href="#">Datenblatt</a>
2.27	<b>Oenoferm Bouquet</b>	Erbslöh Geisenheim Getränketechnologie; D-65366 Geisenheim, Erbslöhstr. 1	<a href="#">Datenblatt</a>
2.27	<b>Oenoferm Freddo</b>	Erbslöh Geisenheim Getränketechnologie; D-65366 Geisenheim, Erbslöhstr. 1	<a href="#">Datenblatt</a>
2.27	<b>Oenoferm InterDry</b>	Erbslöh Geisenheim Getränketechnologie; D-65366 Geisenheim, Erbslöhstr. 1	<a href="#">Datenblatt</a>
2.27	<b>Oenoferm Klosterneuburg</b>	Erbslöh Geisenheim Getränketechnologie; D-65366 Geisenheim, Erbslöhstr. 1	<a href="#">Datenblatt</a>
2.27	<b>Oenoferm Tipico</b>	Erbslöh Geisenheim Getränketechnologie; D-65366 Geisenheim, Erbslöhstr. 1	<a href="#">Datenblatt</a>
2.27	<b>Oenoferm</b>	Erbslöh Geisenheim Getränketechnologie; D-65366 Geisenheim, Erbslöhstr. 1	<a href="#">Datenblatt</a>