

Was sind Hefederivate?

Hefen sind Mikroorganismen und gehören zur Gruppe der Eukaryoten (Lebewesen, deren Zellen – im Gegensatz zu den Prokaryoten, wie z.B. Bakterien – einen echten Zellkern haben.)

Die Hefen der Art Saccharomyces cerevisiae gehören zu den am intensivsten erforschten Mikroorganismen. Die leichte Reproduzierbarkeit, zusammen mit der biologischen Zusammensetzung der Inhaltsstoffe, machen die Hefezelle zum idealen Spender für eine Vielzahl von organischen Rohstoffen und Anwendungen, von der Lebensmittelherstellung, der Biotechnologie, bis hin zur Pharmazie.

Dabei ist die Unterscheidung der Hefeprodukte hinsichtlich ihrer biologischen Zusammensetzung vom Gesetzgeber geregelt. Für die Weinbranche hat die OIV (Organisation Internationale de la vigne et du vin) die Klassifizierung der diversen Hefeprodukte vorgenommen und im OIV-Kodex niedergeschrieben: OIV: Oeno-Specif 10-452- 497

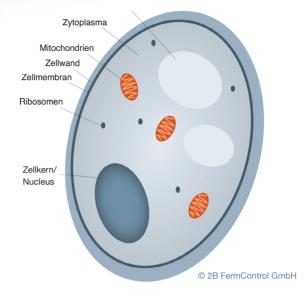


Abbildung: Schematische Darstellung einer Hefezelle

Hefeprodukte im Vergleich

Inhaltsstoffe/ Eigenschaften	Hefezellschale (Heferinde)	Inaktive Hefe	Hefautolysat	Hefeproteinextrakt (HPE)
Abbildung				
2B Produkt-Lösungen	ClearUp BIO	FermControl™ BIO RePrise™ BIO MaloControl™ BIO	"ViniComplex™ XS"	
Funktion (OIV)	Vorbeugung und Behebung von Gärstockungen	Nährstoff in der alkoholischen Gärung, Rehydrierung von Hefen	Hilfsstoff während der Weinbereitung	Einsatz als Schönungsmittel im Wein
Löslicher Anteil der Trockenmasse (OIV)	max. 10 %	max. 40 %	max. 80 %	
Einsatzgebiete in der Weinbereitung	Adsorption hemmender Substanzen, z.B. Pflanzenschutzmittel, Sensorische Reinheit	Lieferant von Aminosäuren, Makro- und Mikro- nährstoffen,Beitrag zum Aromaschutz, Reduzierung von Ochratoxin A	Lieferant von Aminosäuren, Makro- und Mikronährstoffen, Beitrag zum Aromaschutz Sensorisch nicht neutral!	Entfernung von Trubstoffen, Phenolen Sehr teuer!
Relevante Komponenten	Lipide Abgabe von Sterolen und ungesättigten Fettsäuren	Amino-N Spurenelemente Vitamine, Glutathion (GSH)	Amino-N Spurenelemente Vitamine, Glutathion (GSH)	Eiweißauszüge aus dem Zytoplasma
Nährende Wirkung	gering	hoch	hoch	gering
Adsorptive Wirkung	hoch	hoch	gering	gering
-1 11 11				
Phenolabreicherung	hoch	mittel	mittel	hoch

Hefe-Mannoprotein und inaktive Hefe mit garantierten Glutathiongehalt (GSH) werden hier nicht behandelt