



## Empfehlungen zum Beheben von Gärstörungen

### A) Verfahren bei verlangsamter Gärung

(tägliche Zuckerabnahme liegt unter 2 g/L)

- Vorsichtige CO<sub>2</sub>-Entbindung durch Umlagerung oder leichtes Aufrühren der Hefe herbeiführen (Gefahr des Überschäumens beim Aufrühren).
- Bei nicht angereichertem Wein das Glucose/Fructose-Verhältnis durch Zugabe von Saccharose oder Most über 0,1 bringen.
- Schönungsversuche mit Bentonit und/oder Kohle durchführen, um gärhemmende Stoffe zu entfernen. Bei Erfolg, Anwendung im Problemgebilde.
- Zur Vermeidung eines nicht erwünschten Biologischen Säureabbaus ist die Zugabe von Lysozym zu erwägen.

### B) Verfahren zum Neustart nach Gärstopp

#### PHASE 1:

- **Grundsätzlich:** Abziehen von der alten Hefe
- Bei Verdacht auf Milchsäurebakterien (Laborkontrolle) Einsatz von Lysozym (Höchstmenge zusetzen)
- Bei bereits deutlichen sensorischen oder analytischen Schäden scharfe (bis Steril-) Filtration in Betracht ziehen

#### PHASE 2:

##### Variante 1:

- Wahl eines robusten, gärkräftigen (Killeraktivität), alkoholtoleranten Hefestamms; hierbei regionale Erfahrungen und Verfügbarkeit des kommerziellen Präparates berücksichtigen.
- Beimpfungsmenge mindestens 40 g/hl.
- Rehydratisierung wenn möglich in Wasser (max. 30 Minuten) bzw. Most/Wasser-Gemisch, 35-40 °C;  
Zusatz von 30 g/hl Go Ferm, Vita Drive oder ähnlichem Produkt;  
Wenn kein Most vorhanden: Resuspendierung in Wein/Wassergemisch plus Saccharose (40-60 g/L) maximal 30 Minuten.
- Zugabe zu Jungwein plus Süßreserve (u. U. problematisch wegen Notwendigkeit der Entschwefelung) im Verhältnis 1: 1;  
mehrere Stunden oder über Nacht unter gelegentlichem Aufrühren gären lassen.
- Zugabe dieses Ansatzes zu 10 % Volumenanteil des Problemgebildes.
- Wenn deutliche Gäraktivität vorliegt (sichtbare CO<sub>2</sub>-Entbindung, Mostgewichtsabnahme):  
Zugabe der restlichen 90 %.
- Gärtemperatur möglichst auf mindestens 18 °C halten, besser 20 °C
- Tägliche Gärkontrolle:  
wenn Gäraktivität wieder zum Erliegen kommt, Phase 2, Variante 2;  
oder evtl. Phase 3;  
oder Hellmachen und Einlagerung als Wein mit Restsüße oder als Verschnittwein in Erwägung ziehen (Alternative C).

## **PHASE 2:**

### **Variante 2:**

- Mikroskopische Kontrolle auf Anwesenheit von Wildhefen und Bakterien, analytische Bestimmung der flüchtigen Säure und des Milchsäuregehaltes.
- Wenn Befund negativ: Zusatz von 5 bis 10 % eines gut gärenden Mostes.
- Tägliche Gärkontrolle:  
wenn Gäraktivität wieder zum Erliegen kommt, evtl. Phase 3;  
oder Hellmachen und Einlagerung als Wein mit Restsüße oder als Verschnittwein in Erwägung ziehen (Alternative C).

## **PHASE 3:**

- Zusatz der fructophilen Hefe *Zygosaccharomyces bailii*  
Dieses neue, fructophile Hefepräparat der Fa. Lallemand verbessert das Glucose/Fructose-Verhältnis und fördert so den Endvergärungsgrad. Unter dem Namen „Fructoferm W3“ wird es von der Fa. Begerow sowie über den Verband der Deutschen Weinanalytiker e.V. vertrieben, der auch bei der nicht ganz unproblematischen Anwendung dieser Hefe beratend zur Seite steht. Nähere Informationen unter [www.begerow.com](http://www.begerow.com), [www.weinanalytiker.de](http://www.weinanalytiker.de) sowie unter Tel. 06359 / 94 90 27 (Weinanalytisches Laboratorium J. Neumann).

## **C) ALTERNATIVE:**

- Kühlung, Schwefelung und keimarme (EK) Einlagerung des restsüßen Weines ist in allen Phasen als alternative Möglichkeit zu erwägen, sofern ein solcher Wein in das Vermarktungsprogramm passt oder als Verschnittwein (Cuvéewein) Verwendung finden kann.

Dr. Sigler, WBI Freiburg, aktualisiert Herbst 2007  
(Quelle: Netzwerk Weinmikrobiologie, Geisenheim, 08.09.2005)