

Empfehlungen zum Beheben von Gärstörungen

A) Verfahren bei verlangsamter Gärung

(tägliche Zuckerabnahme liegt unter 2 g/L)

- Vorsichtige CO₂-Entbindung durch Umlagerung oder leichtes Aufrühren der Hefe herbeiführen (Gefahr des Überschäumens beim Aufrühren).
- Anwärmen auf mind. 22 °C
- Glucose/Fructose-Verhältnis durch Zugabe von Saccharose (bei nicht angereichertem Wein) oder von Most auf über 1:10 (> 0,1) bringen.
- Schönungsvorversuche mit Bentonit und/oder Kohle durchführen, um gärhemmende Stoffe zu entfernen. Bei Erfolg: Anwendung im Problemgebilde.
- Zur Vermeidung eines nicht erwünschten Biologischen Säureabbaus: Zugabe von Lysozym erwägen (Allergenkennzeichnung beachten!).

B) Verfahren zum Neustart nach Gärstopp

PHASE 1: Vorbereitung

- **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: Neustart

Variante 1:

- 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. Variante 2 oder 3;
oder Hellmachen und Einlagerung als Wein mit Restsüße oder als Verschnittwein in Erwägung ziehen (Alternative C).

Variante 2:

- Wahl eines robusten, gärkräftigen, 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 Hefeaktivator (Go Ferm, Vita Drive oder ähnliches Produkt).
Wenn kein Most vorhanden: Auflösen in Wein/Wassergemisch plus Saccharose (40-60 g/L) maximal 30 Minuten.
- Zugabe zu Jungwein plus Süßreserve im Verhältnis 1: 1 (Süßreserve u. U. problematisch wegen Notwendigkeit der Entschwefelung);
mehrere Stunden oder über Nacht unter gelegentlichem Aufrühren gären lassen.
- Zugabe dieses Ansatzes zu 10 % Volumenanteil des Problemgebindes.
- Wenn deutliche Gäraktivität vorliegt (sichtbare CO₂-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 1;
oder evtl. Variante 3;
oder Alternative C: Hellmachen und Einlagerung als Wein mit Restsüße oder als Verschnittwein.

Variante 3:

- Zusatz einer fructophilen Hefe nach Anleitung.
Beispielsweise Fructoform W 33: Dieses fructophile Hefepräparat verbessert das Glucose/Fructose-Verhältnis und fördert so den Endvergärungsgrad.
Vertrieben wird es über den Verband der Deutschen Weinanalytiker e.V., der auch bei der Anwendung dieser Hefe beratend zur Seite steht. Nähere Informationen unter <http://www.weinanalytiker.de/mittel.html> sowie unter <http://www.zefueg.de/produkte/produkt-aktion/kategorie/anzeigen/kat/hefen/index.html>

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.