

ARBEITEN IM KELLER

Die alkoholische Gärung ist der erste wichtige Prozess der Vinifikation. Es ist alles daran zu setzen, dass die Gärung ohne Probleme verläuft. Schleppende oder gar stockende Gärungen werden auch dieses Jahr ab und zu nicht vermeidbar sein. Die Ursachen für Gärprobleme sind sehr unterschiedlich. Meist treffen verschiedene ungünstige Faktoren zusammen. Mit vorbeugenden Massnahmen und mit raschem Reagieren können diese jedoch auf ein Minimum beschränkt oder behoben werden.

VORBEUGEN

Zuallererst muss die Hefe rehydriert werden. Die Trockenhefe wird im warmen Wasser bei ca. 40 °C während 20 Minuten reaktiviert. Die Zellen der Hefen saugen sich mit Wasser voll und dadurch wird der Stoffwechsel in Gang gebracht. Danach wird die Hefesuspension dem Traubenmost zugegeben, wobei darauf geachtet werden muss, dass der Temperaturschock nicht allzu gross ist. Weiter muss man beachten, dass die Hefen für die Zellvermehrung Sauerstoff benötigen. Eine Belüftung des Mostes in der ersten Gärphase stimuliert die Hefevermehrung. Dadurch wird eine höhere Zellzahl erreicht, die auch mit dem vorhandenen Zucker besser zurechtkommt.

Ein weiterer wichtiger Faktor ist die Temperatur. Für Weissweine beträgt die optimale Gärtemperatur 14 bis 20 °C. Bei Gärtemperaturen unter 14 °C bewegt man sich im Grenzbereich und es sollten hierfür nur Kaltgärhefen zum Einsatz kommen. Kommt noch ein weiterer erschwerender Faktor dazu, wie z. B. ein hoher Zuckergehalt oder Nährstoffmangel, kann es bei der Gärung zu stressbedingten Problemen kommen.

VORGEHEN ZUR BEHEBUNG EINER GÄRSTÖRUNG

Es ist wichtig, dass eine Gärstörung möglichst frühzeitig bemerkt wird, sodass rasch mit Gegenmassnahmen begonnen werden kann. Eine tägliche Messung der Oechslegrade zeigt eine Verlangsamung der Gäraktivität sofort auf. Zur Reaktivierung schleppender oder Behebung stockender Gärungen gilt folgendes Vorgehen:

Überprüfen der Temperatur. Wenn diese zu tief liegt, auf 20 bis 22 °C erhöhen und das Hefesediment aufrühren (s. O+W 13/21, S. 15). Wenn dies keinen Erfolg bringt, nachimpfen mit 50 g/hl einer robusten, alkoholtoleranten



Für eine optimale Gärung sind viele Faktoren zu beachten. (© weinweltfoto.ch)

Gärhefe. Da die neue Hefe schwierige Bedingungen vorfindet, ist eine optimale Vorbereitung wie vorgängig erwähnt auch hier wichtig; das braucht etwas Geduld. Die Zuckerabnahme sollte über etwa zwei Wochen beobachtet werden. Eine regelmässige sensorische und mikrobiologische Kontrolle ist nötig, weil auch unerwünschte Mikroorganismen aktiv werden können. Entweder läuft die Gärung nun langsam weiter oder sie bleibt stehen. In diesem Fall hat man es mit einer Gärstockung zu tun. Liegt eine Gärstockung

vor, ist fast immer die Glukose vollständig von den Hefen verstoffwechselt und es liegt ein mehr oder weniger grosser Rest an Fruktose vor. Die normalen Gärhefen haben grosse Mühe, diese Fruktose zu vergären. Durch den Zusatz von fructophilen Hefen (fragen Sie Ihren Lieferanten) kann dieses Verhältnis korrigiert und in den meisten Fällen die Gärung noch zu Ende geführt werden. 🍷

Thierry Wins, Agroscope

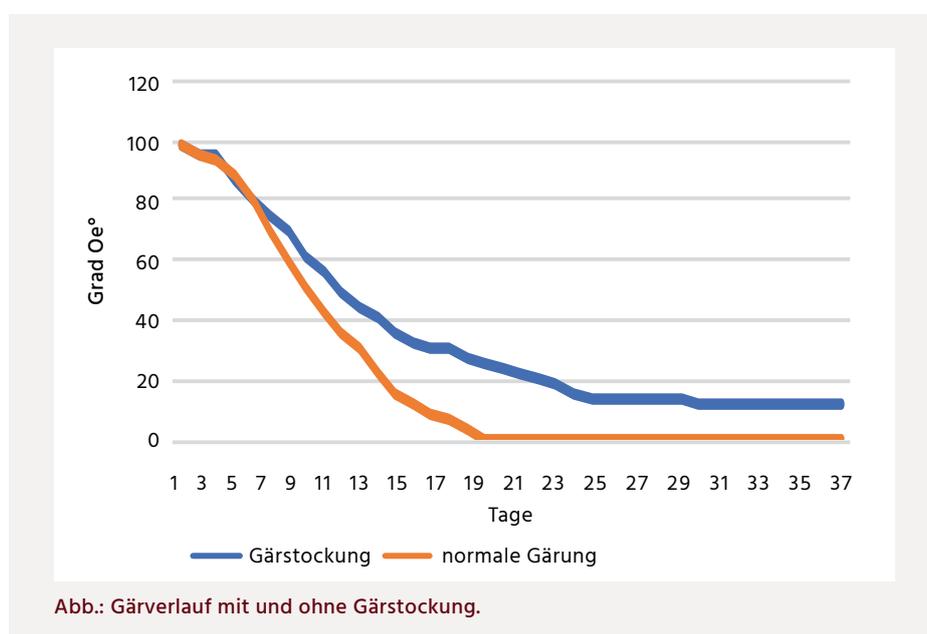


Abb.: Gärverlauf mit und ohne Gärstockung.