

Hefenährstoffe

Stickstoff (N) ist wichtig für die Vermehrung und den Stoffwechsel der Hefen und somit unerlässlich für die alkoholische Gärung. Die Menge an hefeverwertbarem Stickstoff im Most hat einen direkten Einfluss auf Gärung und Aromenbildung. Achten Sie daher auf eine genügende Nährstoffversorgung der Hefe. Im Allgemeinen gilt: Moste mit weniger als 150 mg/L hefeverwertbarem Stickstoff können zu Gärproblemen führen. Die geringen Stickstoffgehalte laufen meistens auch mit einem tiefen Vitamin- und Mineralstoffgehalt einher. Vitamine und Mineralien sind wichtige Co-Faktoren und beeinflussen die enzymatischen Reaktionen. Dadurch kann die Gärung verlangsamt oder gar verhindert werden. Es ist daher empfehlenswert, einen komplexen Hefenährstoff zu verwenden, der den Mosten auch genügend Vitamine und Mineralstoffe liefert und nicht nur den Stickstoffgehalt erhöht. Ein zu geringer Gehalt an hefeverwertbarem Stickstoff kann nicht nur zu restsüssen Weinen führen, sondern auch die Bildung von H₂S fördern. Der Stickstoffbedarf der Hefen hängt vom Zuckergehalt ab. Je höher dieser ist, desto mehr Biomasse muss gebildet werden, um die Zucker während der alkoholischen Gärung komplett abzubauen (es gibt im Handel verschiedene Präparate, fragen Sie Ihren Lieferanten).

Einflussfaktoren auf den hefeverwertbaren Stickstoff

Die Konzentration von Stickstoff in den Trauben ist die Grundlage für eine ausreichende Hefeernährung und kann teilweise im Rebberg gelegt werden. Während sich die Begrünung, die Bodenpflege, das Laubwandmanagement, die Ertragsmenge und die Düngung steuern lassen, lässt sich der Wasserhaushalt nur beschränkt beeinflussen. Aber, ohne Wasser kann der Stickstoff im Boden nicht transportiert werden.

Gärkontrolle

Eine regelmässige Gärkontrolle ist unerlässlich und sollte mindestens einmal pro Tag, am besten morgens, durchgeführt werden.

Die Gärkontrolle kann traditionell mittels Oechslewaage oder Biegeschwinger geschehen. Neben dem Gärverlauf ist auch die Temperatur zu prüfen. Die jeweils gewonnenen Daten werden im Anschluss in einem Gärprotokoll eingetragen. Es empfiehlt sich bei der Probenahme jeweils, auch die gärenden Moste zu verkosten, um allfällige Fehltonen frühzeitig zu erkennen.

Gärstockung

Stellt man eine schleppende Gärung fest, spricht man von einer Gärstockung. Diese kann verschiedene Ursachen haben:

- Schlechte Rehydrierung der Reinzuchthefen
- Zusammensetzung des Mosts
- Schlechte Gärbedingungen
- Zu hohe oder zu tiefe Temperatur
- Zu hoher SO₂-Einsatz im Most
- Zu starke Vorklärung des Mosts

Gärstockungen sollten möglichst rasch behoben, noch besser vermieden werden (s. Kästchen). Wir wünschen eine gute Ernte!

THIERRY WINS, AGROSCOPE ■

Tipps, wenn die Gärung klemmt:

- Wein probieren/tägliche Kontrolle
- Temp. min. auf 20 °C einstellen
- Hefen aufrühren, wenn sie vital sind
- Most belüften: z.B. offen in eine Wanne laufen lassen
- «Gäraktivator» einsetzen: Zugabe von Hefenährstoffen
- Frische Hefe geben: vorzugsweise fructophile Hefe

(s. SZOW AK 12/2020)

ANZEIGE

Baldinger
Gaia
Bioprotektionshefe für Rotweine



immer 10% Rabatt im Online-Shop
www.baldinger.biz

IOC

nebiker
treuhand



Ihr Treuhänder für die Landwirtschaft.
www.nebiker-treuhand.ch

Buchhaltung, Steuern, Beratung,
Hofübergabe und -verkauf

Nebiker Treuhand AG
4450 Sissach, 061 975 70 70

Hefe 1895C – ideal für den Herbst 2021

- + kontinuierliche Gärung mit geringem Temperaturanstieg und kaum Schaumbildung
- + verstärkt sortentypische Aromatik
- + verhindert und behebt Gärstockungen, wenn das Glucose-/Fructoseverhältnis unter 0,1 liegt
- + 1/3 Biomasse = weniger Weinverlust
- + sparsame Anwendung (10 g/hl)
- + kaum Bockserbildung (H₂S)

swiss-wineyeast.ch

Swiss Wineyeast GmbH | Seestrasse 867 | CH-8706 Meilen
+41 44 793 11 15 | info@swiss-wineyeast.ch | swiss-wineyeast.ch

1895C yeast
Selected from nature
Saccharomyces cerevisiae