

Hefeversuch Blauburgunder 2023

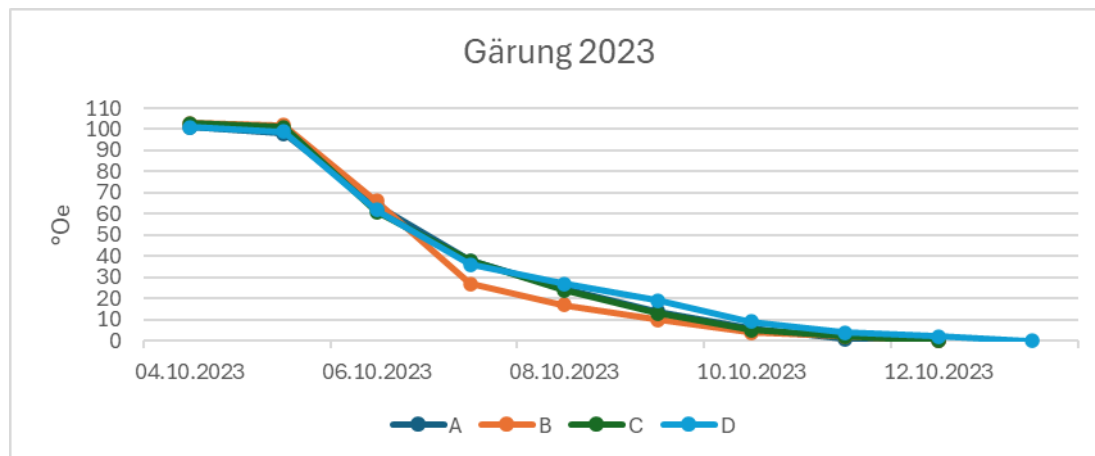
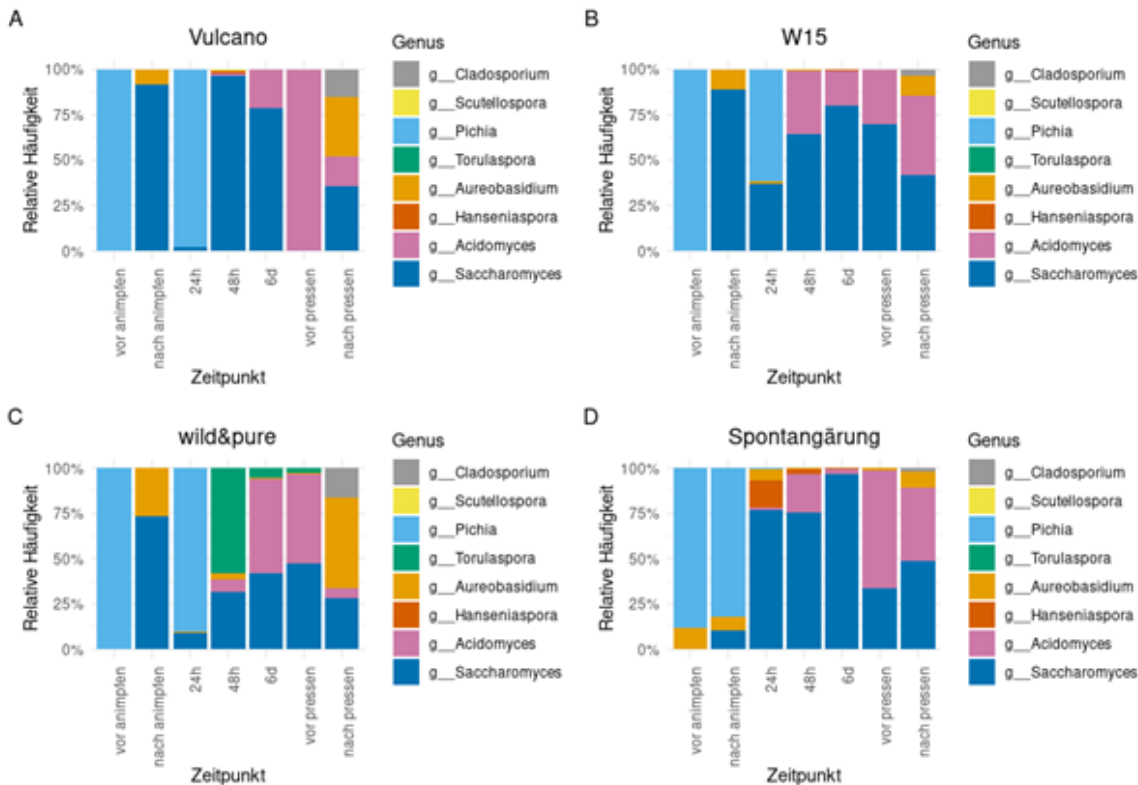
Agroscope FG Weinbau Deutschschweiz

Thierry Wins, Andi Bühlmann, Kathleen A. Mackie-Haas

Prozentuale Zusammensetzung der Hefepopulationen während und nach der Gärung zu verschiedenen Zeitpunkten:

Varianten

- A:** Hefe Vulcano, 2BFermControl, DE (nat. Wildhefemischung, *Pichia kluyveri* und *Saccharomyces*)
- B:** Hefe Lalvin W15, Lallemand, CA (Kontrolle, *Saccharomyces*)
- C:** Hefe Oenoferm wild&pure, Erbslöh, DE (*Torulaspora delbrückii* und *Saccharomyces*)
- D:** Spontangärung mittels Ansteller (20 Liter in Ballonflasche anhängen)



Schlussfolgerung

In allen Varianten waren im Most, mit Ausnahme von Variante D, ausschliesslich oder nahezu ausschliesslich *Pichia kluyveri* nachweisbar. Nach der Zugabe von Reinzuchthefen oder Mischkulturen zeigt sich, dass die Hefestämme je nach Kombination miteinander interagieren, sich gegenseitig ergänzen oder verdrängen. Während der alkoholischen Gärung konnten sich in allen Versuchsansätzen vor allem *Saccharomyces cerevisiae* durchsetzen, die letztlich auch den Hauptanteil der Gäraktivität übernahmen.