



Merkmale zur Behebung einer Gärstockung

Warum?

- Durch präventive Massnahmen (richtige Hefe-Rehydrierung, Schutz und Ernährung der Hefen) kann eine schleppende oder gar zum Erliegen gekommene Gärung verhindert werden.
- Die Wiederingangsetzung einer gestoppten Gärung kostet Geld und erfordert viel Geduld und Einsatz.

Der Schlüssel zum Erfolg:



- Ⓛ **Früh eingreifen:** Bis zum Wiedereinsetzen der Gärung vergeht Zeit. In dieser Phase ist der Wein anfällig für Oxidation und unerwünschte mikrobiologische Kontamination. Sobald man einer Gärstockung gewahr wird, sind daher unverzüglich geeignete Massnahmen angezeigt.



- Ⓛ **Fruktophile Hefe einsetzen:** Bei einer Gärstockung liegt in aller Regel mehr Fruktose als Glukose vor. Klassische Hefestämme vergären jedoch bevorzugt Glukose. Es muss daher eine fruktophile Hefe zu Einsatz kommen zur Vergärung der vorhandenen Fruktose (z.B. Lalvin Fructoferm W33, Art. 69.132).

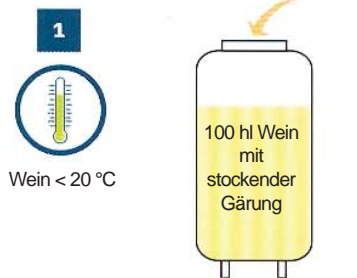


- Ⓛ **Hefeschutz und -ernährung nicht vernachlässigen:** ein Wein in Gärstockung ist kein günstiges Umfeld für Aufnahme und Vermehrung von Reinzuchthefen. Diese benötigen daher Schutz - GO-FERM (Art. 69.183) - sowie Nahrung - z.B. FERMAID® E (Art. 69.181).



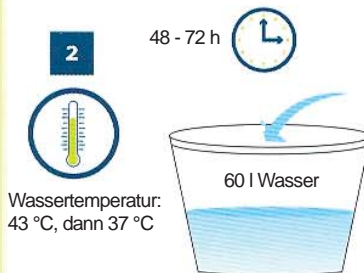
- Ⓛ **Umfassende Weinanalyse:** Es lohnt sich, den betreffenden Wein gut zu analysieren vor der Wiederingangsetzung der Gärung. Faktoren wie Alkohol, vergärbare Zucker, Aepfel- und flüchtige Säure sollen bekannt sein. Im weiteren empfiehlt sich eine mikrobiologische Analyse der vorhandenen Population.

Wiederingangsetzung der Gärung in 5 Etappen





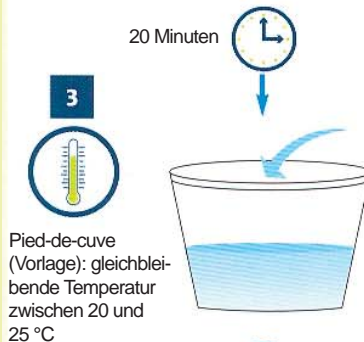
1. Vorbereitung des Weines

- Abziehen von der Grobhefe



2. Rehydrierung der Hefen

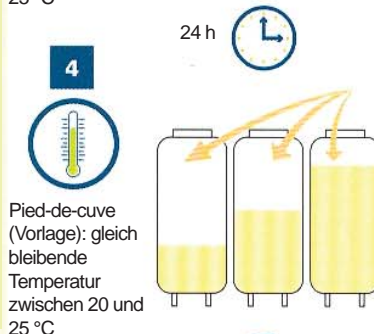
-  Hefeschutz: GO-FERM Protect®: 3 kg (Art. 69.183).
-  Fructophile Hefe: Fructoferm W33 (Art. 69.132): 3 kg Uvaferm 43 (Art.-No. 69.163): 3 kg
- Bemerkung: warten, bis die Wassertemperatur auf max. 37 °C fällt vor Hefezugabe, sodann sorgfältig aufrühren und 20 Minuten ruhen lassen.



3. Erstellen des Pied-de-cuve:

Der rehydrierten Hefe zugeben:

- 90 l Wasser bei Zimmertemperatur
- 60 l Wein etappenweise
- 15 kg Zucker
- FERMAID E®: 120 g



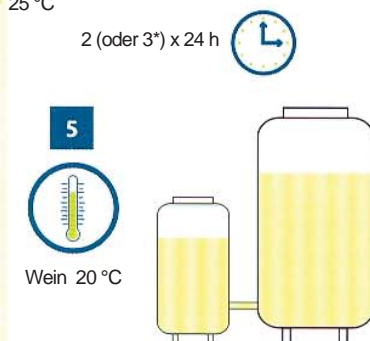
4. Hefe angewöhnen:

Zugabe von Wein, Wasser, Zucker in den Pied-de-cuve:

	Etappe: A: Dauer 24 Stunden	Etappe B: Dauer 24 Stunden	Etappe C*: Dauer 24 Stunden
Gabe von:			
Wein in Gärstockung	150 l	465 l	1.000 l
Wasser ca. 22 °C	90 l	60 l	-
Zucker	30 kg	30 kg	-
Fermaid E®	240 g	500 g	-

* Bemerkung:

Etappe C: fakultativ; nur bei sehr schwierigen Weinen



5. Akklimatisierter Pied-de-cuve dem Wein zugeben

LALLEMAND

19, rue des briquetiers
 B.P. 59
 31702 Blagnac CEDEX
 Tél.: +33(0)5 62 74 55 55
 Fax: +33(0)5 62 74 55 00
 www.lallemmandwine.com