



Beendigung der Gärung unter extrem schwierigen Bedingungen

Material: Welschriesling, 2008, Kamptal, ca. 500 Liter

Ziel: Endvergärung im Frühjahr nach einem Gärstopp im Herbst mit der Hefe

Fructoferm W3.

Grundlage: Im Frühjahr 2009 hatte ich eine Zusammenkunft mit Herrn Dr. Jörg Gafner aus Wädenswill (er hielt am Vortag einen Vortrag am Großriedenthaler Weinbautag). Ich kostete mit ihm einige Heferversuche und besprach mit ihm die Probleme der Region. Wir trafen uns bereits vor mehreren Jahren und er erzählte mir, dass er an einer „fructophilen“ Hefe arbeite. Ich sprach ihn darauf an und er erklärte mir, dass er nach vielen Problemen jetzt eine gefunden hat – Fructoferm W3. Er versprach mir eine Probe über die Fa. Thonhauser zukommen zu lassen. 10 Tage später hatte ich die Hefe. Nun fehlte nur noch ein geeigneter Wein.

Einige Tage später kam ein Winzer aus dem Kamptal zu mir ins Labor und erzählte mir folgendes Problem: Er hatte mit einem Welschriesling im Herbst extreme Gärprobleme. Trotz aller fachlichen Versuche die Gärung zu beenden, (Erwärmen, Hefenährstoffe, frische Hefe, ...) ist es ihm nicht gelungen die Gärung zu beenden. Bevor der Wein Schaden erlitt, schwefelte er ihn im Dezember leicht ab. Der Wein wurde einmal umgezogen, regelmäßig kontrolliert und der Schwefel auf ca. 25-30 mg /l gehalten.



Weindaten: Analyse Mitte April 2009:
pH-Wert – 3,2
Titrierbare Säure 6,2 g/l
Reduzierender Zucker – 19 g/l
Glucose-Fructose-Verhältnis – 1:18
Freier Schwefel – 20 mg/l
Gesamtschwefel – 80 mg/l

Gärungsansatz: Nach Rücksprache mit Dr. Gafner setzten wir 50 g/hl Fructoform W3 zu. Es wurde beim Ansatz GoFerm verwendet. Die Hefe wurde fachgerecht vorgequollen und vor Zusatz mehrmals weiter vermehrt. Die Temperatur wurde auf etwas über 20°C gehalten und die Hefe täglich aufgerührt.

Gärführung: Da sich innerhalb einer Woche keine Reaktion zeigte, machte ich nochmals eine Untersuchung (am 08. Mai 2009):
Dies ergab folgendes Bild:
pH-Wert – 3,2
Titrierbare Säure 6,1 g/l
Reduzierender Zucker – 18 g/l
Freier Schwefel – 0 mg/l
Mikroskop – vermehrende, aktive Hefen
Kosturteil – starke Hefenote, keine Oxidationsneigung, keine sonstigen negativen Geschmackserscheinungen.
Auf Grund dieses Ergebnisses entschlossen wir uns, den Versuch fortzusetzen. Die Temperatur wurde weiter auf ca. 20°C gehalten. Drei Tage später meldete sich der Winzer und sagte mir, dass die Gärung merklich eingesetzt hatte. 10 Tage später ergab eine Untersuchung, dass der Wein durchgegoren war.



Der Wein wurde abgeschwefelt und nach erfolgter Selbstklärung vorfiltriert. Eine Verkostung zeigte keine negativen Nachwirkungen.

Ergebnisbesprechung:

Der Wein hatte ein äußerst schlechtes Glucose- Fructose-Verhältnis, trotzdem war eine Endvergärung möglich. Die Gärung wurde nachweislich mit der Hefe Fructoferm W3 durchgeführt. Wichtig ist eine Prüfung, wie sich die Hefe direkt im Herbst bei Gärschwierigkeiten verhält. Es ist mit diesem Versuch ein Beginn gemacht, bei Gärschwierigkeiten von Weinen mit extrem ungenügendem Glucose-Fructose-Verhältnis, aber es sind noch lange nicht alle Fragen geklärt. Eine Frage stellt sich auch, ob die Hefe auch einen höheren Gehalt an Glucose vergären kann. Da ein Versuchsergebnis eines Jahres auch Zufall sein kann, beobachten Sie bitte unsere Versuche weiter. Dieser Versuch wird bei der Lese 2009 sicher mehrmals wiederholt. Falls jemand ein Problem in dieser Richtung hat, wenden Sie sich an unser Labor – wir begleiten ihr Problem, wenn es gewünscht wird.



Ing. Mauß Gerhard

LWG Krems