

## STOCKENDE GÄRUNG = HOHES RISIKO

**Trockenheit und außergewöhnliche Klimabedingungen führen zu einer Vielzahl von Faktoren, die eine zügige und vollständige Vergärung behindern.**

- **Sehr konzentrierte Moste und hohe Alkoholgehalte**
- **Niedrige Säuregehalte und hohe pH-Werte, zusammen mit einer geringen SO<sub>2</sub>-Effizienz und damit dem Risiko mikrobiologischer Fehlentwicklungen.**
- **Geringer hefeverwertbarer Stickstoffgehalt der Moste**

**Diese Faktoren werden verstärkt durch:**

- **Entwicklung „wilder Hefen“, die sehr viel Stickstoff verbrauchen**
- **Ein unbefriedigendes Angärverhalten durch unsachgemäße bzw. ungenügende Rehydratisierung und/oder zu geringe Einsaatmengen**
- **Zu Scharfe Vorklärung der Moste**

**Weinhefen sind lebende Organismen, die einer sehr schonenden Behandlung bedürfen, besonders unter schwierigen Bedingungen.**

**In diesem Dokument finden Sie eine Liste von Vorkehrungen, die es Ihnen ermöglicht die Risiken einer Gärstockung zu minimieren. Falls Sie schon mit einer Gärstockung konfrontiert sind, finden Sie im zweiten Teil eine Empfehlung zum Gärungsneustart.**

### Vorbeugende Maßnahmen

- **Geben Sie „wilden“ Hefen und unerwünschten Mikroorganismen keine Chance !**

SO<sub>2</sub> verringert das Wachstum „wilder“ Hefen, tötet Bakterien und beugt dem Braunwerden vor.  
Lassen Sie der SO<sub>2</sub> vor der Hefeinsaat etwas Zeit sich abzubinden.

**Achtung: Die freie SO<sub>2</sub> ist die einzig aktive SO<sub>2</sub>-Form (10 bis 50% der Gesamt-SO<sub>2</sub>)**

- **Stellen Sie die Versorgung mit hefeverwertbarem Stickstoff sicher !**

Ein FAN-Wert (Free Assimilable Nitrogen) zwischen 200 und 400 ppm sollte eine vollständige und „gesunde“ Gärung ermöglichen. Der Stickstoffbedarf ist ebenso abhängig vom eingesetzten Hefestamm wie von der Mostzusammensetzung. Je höher der potentielle Alkoholgehalt ist, desto höher sollte auch der FAN-Wert sein. DAP ist eine gute Nähr- und Stickstoffquelle, bietet allerdings keine essentielle Nährstoffe.

Maxaferm® liefert Thiamin für das Hefewachstum sowie inaktivierte Hefen, die große Mengen an Ergo- und Zymosterole, sowie Trehalose und Glutathion, bereitstellen. Dadurch wird die Vitalität der Hefen verbessert.

Maxaferm® optimiert nicht nur den Verlauf der alkoholischen Gärung, sondern beugt auch der Entstehung von flüchtiger Säure und unerwünschten Sekundäraromen vor. Maxaferm® kann in allen Mosten, rot oder weiß, eingesetzt werden.

**Achtung: Eine Analyse des FAN-Werts ist nur vor der Gärung aussagekräftig, da Hefen in der ersten Phase der Gärung Stickstoff einlagern und dieser dann nicht mehr gemessen werden kann.**

- **Verwenden Sie einen geeigneten und gärstarken Hefestamm !**

Um Gärproblemen vorzubeugen sollte ein gärstarker Hefestamm mit guter Alkoholtoleranz und einer vorzugsweise kurzen Angärphase verwendet werden.

- **Die Bedeutung des Herstellungsprozesses der Hefen**

Der Herstellungsprozess der Hefen hat einen großen Einfluss auf die Widerstandsfähigkeit und die Vitalität der Hefen. DSM produziert die Hefen in einem innovativen Prozess und trocknet sie besonders schonend. Dadurch wird nach dem Rehydrieren eine hohe Reserve an Vitaminen und anderen Cofaktoren für eine bessere Vitalität der Hefen sichergestellt.

- **Sorgen Sie für eine ausreichend große Hefepopulation !**

Für die meisten Gärungen reicht eine Ausgangspopulation von 3-4 Mio. lebende Hefezellen pro ml Most aus. Bei einem normalen Gärverlauf wird damit eine Population von 100 Mio. Zellen auf 1ml Wein in der stationären Phase erreicht. Um diese Population jedoch erreichen zu können, sollten mindestens 20 g/hl eingesät werden. Eine Thiamingabe zu diesem Zeitpunkt unterstützt das Hefewachstum.

- **Sorgen Sie für eine hohe Vitalität der Hefen !**

Die Verwendung der empfohlenen Einsaatmenge alleine ist jedoch noch keine Garantie für das Erreichen der angestrebten Hefepopulation. Die Hefen werden in getrocknetem Zustand geliefert und das Rehydrieren sowie die Zugabe zum Gebinde sind für die Hefen traumatische Phasen, denn dort werden sie einem osmotischen sowie einem thermischen Schock ausgesetzt. Die Rehydrierung muss also sehr schonend vorgenommen werden!.



