

# Behandlung bei steckengebliebener Gärung

## Vorbereitung eines Hefeansatzes (30g/100hl) für den Neustart der Gärung

Für 100 hl



Regenerationszeit von ca. 30 Minuten abwarten.

Nach 30 Minuten:  
40 l Wasser (ca. 35°C) zugeben.



Reaktivierung von FERMICHAMP®:  
3 kg FERMICHAMP®-Hefe in 30 l Zuckerlösung (5 %) klumpenfrei einrühren.



In einem weiteren Gefäß wird eine Zucker-Jungwein-Lösung mit zu behandelndem Jungwein angesetzt:  
10 kg Zucker in 14 l Jungwein auflösen.

Vorbereitung einer 5 %igen Zuckerlösung:  
1,5 kg Zucker in 30 l Wasser (ca. 35 - 38°C) auflösen.



Reaktivierte FERMICHAMP® langsam mit Zucker-Jungwein-Lösung mischen:  
70 l Hefesuspension auf 14 l aufgezuckerten Jungwein.



Diese Mischung 24 Std. bei 20°C stehen lassen, bis Dichte von ca. 0,995 bzw. ca. 9 % Alk. erreicht sind.



Diese Mischung mit Gärungsbioregulator MAXAFERM® anreichern:  
45 g MAXAFERM® zugeben.

Einbringung in den Wein, unter gleichzeitiger Belüftung durch Umpumpen:

Die gesamte vorbereitete Mischung wird zu 100 hl Jungwein gegeben.

Sicherung der Hefenährstoffversorgung:

40 - 60 g/hl Maxaferm dem Jungwein zudosieren.

### Vorgehensweise bei Gärunterbrechung:

- Abstechen und Umfüllen des Weines um unerwünschte Bakterien und andere, am Hefetrub angelagerte Hemmstoffe abzutrennen. Bei der Rotweinabereitung sollte der Jungwein dabei gleichzeitig belüftet werden.
- Mäßige Schwefelung des Weines (3-4 g SO<sub>2</sub>/hl) oder Zugabe von Delvozyme (25 - 35 g/hl), zur Vermeidung bakterieller Infektionen und gleichzeitiger Begünstigung des Hefewachstums.
- Sinnvollerweise wird ein Muster zur Analyse von Restzucker und flüchtiger Säure an ein Labor gegeben.

#### Hinweis:

Falls die Gärstockung auf übermäßige Erwärmung oder Abkühlung zurückzuführen ist, ist die Temperatur des Weines auf ca. 20°C zu temperieren.