

HINWEISE ZU WIEDERANGÄRUNG NACH GÄRSTOPP

Um Jungweine mit einem verbliebenen Restzuckergehalt von mehr als 3 g/l wieder gärfähig zu machen, gibt es folgende Möglichkeiten:

1. Impfen des „Problemweines“ mit einem normal bis stark gärenden Jungwein, wobei mit wenigstens 10 – besser 30% Verschnittmenge gerechnet werden muss.
 2. Impfen des „Problemweines“ mit 5 – 10% der Gesamtmenge eines frischen Lägers aus einem gerade trockenen Jungwein.
-
3. Sollten beide Lösungen ausscheiden, muss mit neu angezogener Reinzuchtheife geimpft werden. – Dabei sind begleitende Maßnahmen, Zusätze oder Behandlungen zu überdenken:
 - a) Luftiger Abzug des Jungweines zur Sauerstoffanreicherung, um die Hefevermehrung zu fördern.
 - b) Die Temperatur des wieder anzugärenden Jungweines stabil auf 23-25°C halten.
 - c) Zusatz Gärsalz 20 g/hl (Ammonium-Phosphat) zwecks Anreicherung mit Nährstoffen zur Hefevermehrung.
 - d) Zusatz von Hefezellwandpräparaten 20 g/hl (je nach Präparat)
- das Gärsalz und Hefezellwandpräparat muß dem Wein zugegeben werden, NICHT dem Hefeansatz!

Als zu impfende Reinzuchthefen kommen *Saccharomyces bayanus* („Sektheife“) bzw. die sogenannte „Killerhefe“ in Frage die an verschiedene Voraussetzungen derartiger Problemweine angepasst sind.

Dosierung: ca. 50g Trockenreinzuchtheife (TRZH)/hl.

Vor der Impfung muss die TRZH gut an das zukünftige Medium angepasst werden, da sie sonst sofort absterben würde.

Arbeitsanleitung

Gäransatz

Das 100-fache der benötigten Hefemenge in kg vom vorbereiteten Problemwein in Litern entnehmen.

+

30 % Wasser

+

Zucker (als RTK)

So dass die entnommene Menge Wein mit dem Wasser ca. 30-50 g Zucker/l enthält

auf 25°C stellen

Die abgewogene Menge TRZH im 10-fachen Volumen (bestehend aus 50% entnommen aus Gäransatz + 50% Wasser – zusammen auf genau 35°C) Flüssigkeit gut auflösen und genau 15 Minuten stehen lassen (siehe auch Hinweis auf TRZH-Packung), sodann nochmals aufrühren und sofort dem Gäransatz beimischen.

Der Gäransatz ist nun aufmerksam zu kontrollieren (Gasbildung und Verkostung) und im noch gärenden aber fast trockenen Stadium mit Problemwein zu verdoppeln. Man kann dem Gäransatz dauernd kleine Mengen des Problemweines dazugeben.

Die Gärung des Gäransatzes ist stündlich zu kontrollieren, da der Ansatz sehr schnell und besonders stark angärt. Arbeitsaufwand: 1-2 Tage.

Wichtig: der Gäransatz darf nicht zu süß in den Wein beimpft werden. Er soll aber auch nicht komplett durchgegoren sein. Ideal sind 3-8 g/l Restzucker