



**GÄRSTÖRUNGEN, UTA, SCHWEFELUNG, FEIHEFELAGERUNG**

**I. Gärstörungen**

In den letzten Tagen gab es einige Rückmeldungen bezüglich Gärschwierigkeiten, bzw. -stockungen, sowohl bei Weiß- als auch bei Rotweinen. Trotzdem kann man feststellen, dass die Gärung der Moste in vielen Fällen problemlos läuft, wie im letzten KIS bereits erwähnt. Achten Sie bitte auf den °Oe-Bereich um die 40°Oe, damit es nicht zu unliebsamen Überraschungen kommt. Drehen Sie an den Stellschrauben Temperatur und Hefenährstoffe. Verringert sich die tägliche Mostgewichtsabnahme im Bereich von 30-40 °Oe unter 5 °Oe/Tag so sollten bereits in diesem Stadium gärfördernde Maßnahmen (Zusatz von Hefenährstoffen, am besten in Form von Aminosäuren, z.B. AnaVital extra, Extraferm, Booster, ...) ergriffen werden. Ein weiteres Indiz für schleppende Gärung in der Endvergärungsphase ist der tägliche Zuckerabbau unter 2 g/l.

Ein Aufrühren der Hefe (nur bedingt zu empfehlen – Gefahr des Überschäumens) oder das Umlagern des Weines mit dem Ziel der CO<sub>2</sub>-Entbindung muss sehr vorsichtig geschehen.

Bei Qualitätsweinen bei denen der Anreicherungsspielraum noch nicht voll ausgenutzt ist, kann durch Zugabe von weiterer Saccharose das Glucose/Fructose-Verhältnis verändert werden. Damit sind dann wieder bessere Bedingungen für die glucophilen Hefe gegeben.

Bei Weinen mit niedrigen pH-Werten (erkennbar in 2020) und niedrigen Temperaturen kann die Temperatur durch regelbare Heizstäbe (1000 Watt ca. 300,00 €) oder warmen Wasser in Wärmetauschern auf 20°C angehoben werden.

Falls die pH-Werte punktuell höher liegen, eine mikroskopische Betrachtung oder die Bestimmung der Milchsäure (> 0,3 g/l) das Vorliegen von Milchsäurebakterien indiziert, kann der Zusatz von Lysozym erwogen werden, um einen Biologischen Säureabbau zu vermeiden. Hierdurch kann der Äpfelsäureabbau durch Milchsäurebakterien für ca. 3-4 Wochen unterbunden werden.

Im Weißwein sind hierzu Dosagen von 250 mg/l ausreichend. Im Wein ist aber dadurch mit deutlich höherem Bentoniteinsatz die Eiweißstabilität sicherzustellen.

Als Ursachen für eine Gärstörung sind zu nennen:

- kühles Lesegut
- Geringe Hefeinsaatmengen
- Gärführung (Temperatur) bzw. Abkühlen der Keller
- Falsche Hefeauswahl
- Fehler beim Hefeansatz
- Evtl. Spontangärung

Es ist wichtig, Gärstörungen frühzeitig zu erkennen. Tägliche Mostgewichtsspindelungen sind deshalb dringend zu empfehlen, um gerade im Bereich von 40 – 60°Oe reagieren zu können. Bei Gärstörungen geht oftmals ein ungewollter BSA einher. Auch gibt es erste Meldungen von leicht erhöhter flüchtiger Säure bei Gärstörungen. Entscheidungen müssen dann, nach genauer Analyse im Einzelfall getroffen werden.

## II. UTA-Risiko – Einsatz von Ascorbinsäure

Weine, die aus trockengestressten Anlagen stammen, oder einen überhöhten Ertrag hatten, könnten in 2020 ein deutlich erhöhtes UTA-Potential im Jungwein aufweisen. Denken Sie deshalb nach der Gärung an den Einsatz von 15 –20 g/hl Ascorbinsäure, vor der ersten Schwefelgabe, um die Bildung von UTA zu vermeiden.

## III. Schwefeln und Feinhefelagerung

Entscheidung für den 2020er Jahrgang??

Zu hohe Schwefelgaben (> 80 mg/l) behindern gerade in dem stabilen und gesunden Jahrgang 2020 die Entwicklung der Weine und führen zu verschlossenen Weintypen. Eine Abschwefelung nach Gärende auf die „Hefe“ bei spundvollem Gebinde, kann einen frühzeitigen Abstich ersetzen (eine gute Mostvorklärung vorausgesetzt), um den Abstich dann mit der Kieselgurfiltration im Dezember oder Januar zusammenzulegen. Hierbei ist zu beachten dass die „Hefe“ gesund ist, und die weitere Entwicklung des Weines nur positiv fördert.

Beigefüllt (bzw. spundvoll vergoren) **oder** abgestochen gehören alle Jungweine, deren Gärung bereits einige Tage beendet ist. Natürlich ist eine sensorische Verkostung und oder eine Rahnprobe vor jeder weiteren Maßnahme sinnvoll bzw. notwendig. Eine längere Lagerung auf der Feinhefe (Grobhefe) ist eine stilistische Sonderbehandlung. Sie kann bei vergorenen Weißweinen viele sensorischen Vorteile haben, da die Inhaltsstoffe aus der Hefe den Wein insgesamt runder und fülliger werden lassen. Das ist vor allem bei trockenen Weinen von Vorteil – sie zeigen oft eine bessere Geschmacksharmonie und mehr Länge durch diese Maßnahme. Dies gilt insbesondere bei Maischestandzeiten über 12 h und einem evtl. vorgenommenen Saftabzug.

Feinhefelagerung - die Hefe in der Schwebe halten -

Bei der heute üblichen Vorklärung der Moste liegt meist nicht mehr viel Hefe (1 –2 %) nach der Gärung vor. Je nach Hefemenge kann diese dann sogar ohne Abstich zur Feinhefelagerung genutzt werden. Je mehr Hefe aber vorliegt (grobe Vorklärung), umso stärker ist der Effekt. Allerdings muss festgestellt werden, dass sich der Wein bei (zu) hohen Hefemengen sehr stark im Aroma „verändern“ wird. Jungweinaromen werden oft überdeckt oder zeigen sich erst Monate später (Bsp.: Selection, Lagenwein). In aller Regel sind die mit Feinhefe ausgebauten Weine also eher Spätentwickler (je mehr Hefe umso mehr), zeichnen sich aber meist auch durch eine längere Lagerfähigkeit aus. **Es ist eher eine Typfrage, wie stark die Einflussnahme durch die Hefe gewünscht wird.**

Fazit:

Zur Feinhefelagerung eignen sich, besonders durchgegorene Burgunder- und Silvanerweine. Auch Rieslinge sind für eine Feinhefelagerung denkbar. Die Ausbaurichtung gilt für die Erzeugung wertvoller Spätlese-, Selections- oder Premiumweine.

Positive Ergebnisse wurden erzielt, wenn die Vollhefe/Feinhefe 8 – 12 Wochen auf dem Wein bleibt und nach sensorischer Begleitung evtl. wöchentlich aufgerührt wird. Durch das Aufrühren entsteht eine größere Kontaktfläche – somit kann dadurch mit einem schnelleren Übergang der Inhaltsstoffe in den Wein gerechnet werden. Allerdings benötigt es schon viel Geschick und Beobachtungsgabe beim Aufrühren der Hefe. Eigentlich ist es nur ein vorsichtiges „Aufheben“ der Hefe, indem das Rührgerät mehrfach nur wenige Umdrehungen eingeschaltet oder aber besser mit einem sog. Frequenzwandler betrieben wird. Grundsätzlich ist das „Aufschäumpotenzial“ der Weine aber von Behälter zu Behälter unterschiedlich (Gärverlauf, CO<sub>2</sub>, Temperatur, Behältergröße usw.). Man muss sich sorgsam an das Verfahren „Feinhefelagerung und rühren“ herantasten, um letztlich nicht von den Ergebnissen enttäuscht zu werden!!

Es erfolgt eine Veränderung des Weinstils/typs durch das Aufrühren der Hefe über einen längeren Zeitraum. Die Zugabe von Batonagehefen zu den durchgegorenen Weinen ist bei 50 g/hl mit ca. 1,5 Cent zu berechnen. Der Batonageeinsatz wurde in unseren Versuchen ähnlich bewertet wie eine Feinhefelagerung ohne weitere Zusätze.

Insgesamt erfolgt mit diesem Ausbaustil eine Förderung von Fülle und Lagerfähigkeit der Weine. Dichte und Komplexität werden durch die Abgabe hefeeigener Mannoproteine an den Wein unterstützt. Der wahrnehmbare Alkoholeindruck wird zurückgenommen und rauhe, harte Eigenschaften des Weines werden harmonisiert. Der Ausbaustil solcher Weine eignet sich auch idealerweise als Cuveepartner.

Eine SO<sub>2</sub>-Gabe von 50 – 80 mg/l (je nach pH-Wert und Gesamtsäure) gibt Sicherheit für den weiteren Ausbau, auch wenn die Entwicklung zunächst gehemmt ist.

Bei restsüßen Weinen besteht die Gefahr des biologischen Säureabbaus mit eventueller Bildung von flüchtiger Säure.

Bei optimalen Bedingungen (evtl. Barrique) wird die Feinhefelagerung bis weit über den Jahreswechsel hinaus durchgeführt. Eine regelmäßige sensorische Kontrolle muss auf jeden Fall den Ausbau begleiten.