

# BESEITIGUNG DER GÄRSTOCKUNG

adaptierte Empfehlung Institut Inter-Rhone für 1000 Liter Wein



**1**



Wein < 20°C



24 Stunden



## Entgiftung des Weines

- Zugabe Hefezellwände (Reskue™): 40 g/hl
- nach 24 Stunden abziehen

nach Abzug, Temperaturerhöhung auf 20°C

**2**



Wasser 37°C



20-30 Minuten



## Heferehydrierung:

- Go Ferm Protect Evolution: 30 g/hl
- Uvaferm 43 RESTART™: 30 g/hl

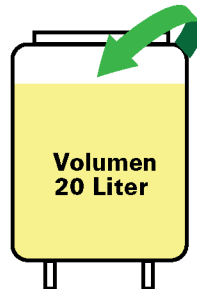
**3**



Akklimatisierung  
bei 20-25°C



4 Stunden  
stehen lassen



## Akklimatisierung der Hefe

- 0,5kg Zucker
- 10 Liter steckengebliebener Wein

Danach Verdopplungsschritte bis zu einem Gesamtvolumen von ca. 160 Liter in guter Gärstärke/Leistung.

**4**



Zugabe von  
**20 Liter**  
steckengeblie-  
benem Wein

**5**



Zugabe von  
**40 Liter**  
steckengeblie-  
benem Wein

**6**



Zugabe von  
**80 Liter**  
steckengeblie-  
benem Wein

4/5/6 jeweils:



20-25°C



4 Stunden  
stehen lassen

**7**



Zugabe der  
**160 Liter**  
in Gärung  
befindlichen  
Ansatzes

# FÜR EINE BESSERE BEHANDLUNG VON SCHLEPPENDEN GÄRUNGEN UND GÄRSTOCKUNGEN

Präventive Maßnahmen wie die richtige Hefeauswahl, gute Rehydrierung der Hefe mit GoFerm® sowie die Auswahl der Hefenährstoffe sind wichtig zur Vermeidung von Gärungsproblemen. Jedoch können physio-chemische Faktoren, die nicht im Einflussbereich des Produzenten stehen, zu Gärproblemen führen. Oft ist eine Wiederaufnahme der Gärung schwierig und bringt auch negative Faktoren für die Weinqualität mit sich.

## GEFÄHRDUNG DER WEINQUALITÄT

### Schnelle Wirkung

Eine schleppende Gärung bzw. ein Gärstopp führen zur mikrobiologischen Beeinträchtigung der Moste und folgend zu Aromaverlust und Oxidation.

Geeignete Anwendungen und die Auswahl der richtigen oenologischen Produkte können mögliche Probleme bei der Gärung vermeiden.

### Entgiftung des Mostes

Eine schleppende Gärung kann durch hefetoxische Komponenten verursacht sein.

Die neuen Hefezellwandprodukte wie zB. Reskue™ haben eine spezielle Adsorptionswirkung zur Beseitigung von gärungshemmenden Stoffen im Most/Wein.

## DIE RICHTIGE AKTIVHEFE

### Der ideale Hefestamm

Bei Gärstockungen ist der Fructoseanteil oft höher als der Glucoseanteil, die Form von Zucker die von Hefen bevorzugt wird.

**Aus diesem Grund ist es wichtig, eine alkoholtolerante Hefe wie die Uvaferm 43™ zu wählen, welche zudem eine hohe Neigung besitzt Fructose zu vergären.**

### Neuer Herstellungsprozess

Mit dem neuen Herstellungsprozess wird dieser bewährte Hefestamm an die schwierigen Bedingungen im Most/Wein angepasst und somit erzielt die Hefe Uvaferm 43 RESTART™ eine bessere Gärleistung.

Bei diesem natürlichen Lallemand-Prozess erhalten die Membranen der Hefezellen schützende Sterole und Überlebensfaktoren: die Hefebiomasse ist robust und besser an die Anwendungsbedingungen im Wein akklimatisiert. **Dies vereinfacht den Neustart der Gärung in wenigen Anwendungsschritten.**





RESTART

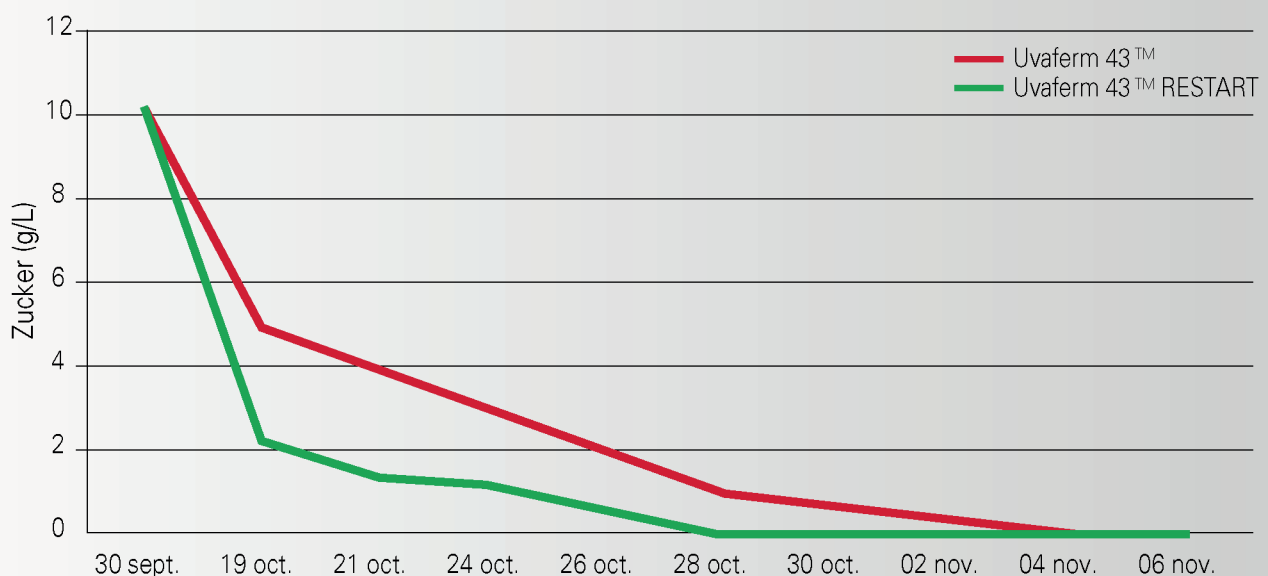
## DIE RICHTIGE NÄHRSTOFFAUSWAHL

Gerade am Beginn der Gärung werden Vitamine, Mineralstoffe und verfügbarer Stickstoff schnell von der Hefe konsumiert. Ein daraus resultierender Nährstoffmangel kann zu Gärstockungen führen. Der Schlüssel liegt nun darin, die richtige Nährstoffauswahl zu treffen. Fermaid® O ist natürlich reich an diesen Komponenten. Fermaid® O ist ein 100% organischer Hefenährstoff und liefert daher diese notwendigen Nährstoffe. Durch die hohe Bioverfügbarkeit der Nährstoffe ist Fermaid® O somit auch ideal zur Behebung von Gärstockungen geeignet.

## DAS ERGEBNIS

### GÄRSTOCKUNG (Rebsorte Zinfandel, Puglia, Italien 2015)

Alkohol	Restzucker	Gesamtsäure	pH	Gesamt So <sub>2</sub>	freies So <sub>2</sub>	flüchtige Säure	Apfelsäure
14,56	10,40	8,80	3,51	21	7	0,69	0,10



**uvaferm™**

**43  
RESTART**



***SIMPLY RESTART  
YOUR FERMENTATION !***



*Natural Solutions that add value to the world of winemaking / [www.lallemandwine.com](http://www.lallemandwine.com)*



LALLEMAND OENOLOGY