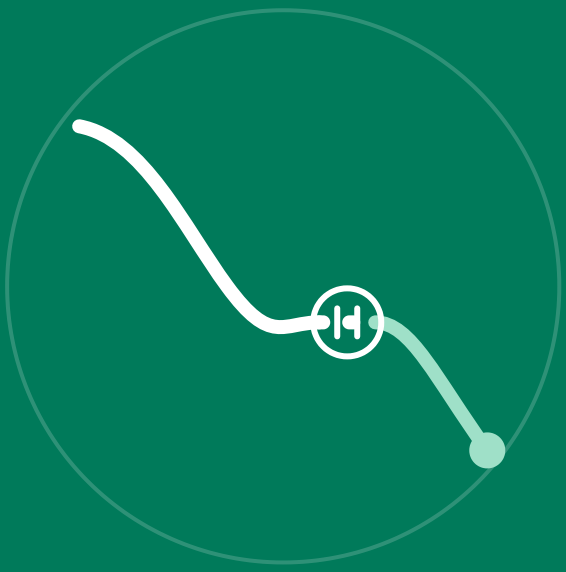
pfäffle
Kellereibedarf



LEITFADEN FÜR DIE PRAXIS

Steckengebliebene Gärung neu starten

Vom Gärstopp zum durchgegorenen Wein: erst entgiften, dann die Hefe in Stufen an den Wein gewöhnen und gezielt mit Nährstoffen versorgen.

Mit Fermivin® CHAMPION BOOSTER und Extraferm® D'tox

www.pfaeffle-kellereibedarf.de

WORUM ES GEHT

Warum Gärungen stecken bleiben – und warum der Neustart Vorbereitung braucht

Steht eine Gärung mit Restzucker still, findet neue Hefe denkbar schlechte Bedingungen vor: hoher Alkohol, wenig Zucker, kaum Nährstoffe – und dazu Hemmstoffe wie mittelkettige Fettsäuren, die die gestresste Hefe selbst gebildet hat. Wird einfach frische Hefe zugegeben, stirbt sie oft schon nach kurzer Zeit ab.

Gute Chancen hat ein Neustart, wenn zuerst die Hemmstoffe aus dem Wein entfernt werden und die neue Hefe sich dann Schritt für Schritt an Alkohol und Wein gewöhnen kann. Diesen Weg beschreibt der folgende Ablauf.

DIE HEFE

Fermivin® CHAMPION BOOSTER

Fruktophiler Stamm 67J mit sehr hoher Alkoholtoleranz (18 % vol.) und schneller Gärkinetik, arbeitet zwischen 15 und 30 °C. Ein spezielles Herstellungsverfahren bringt schleppende und stehende Gärungen noch schneller wieder in Gang – besonders nach einer Entgiftung mit Extraferm® D'tox.

DIE ENTGIFTUNG

Extraferm® D'tox

100 % Hefezellwände mit hoher Adsorptionskapazität. Sie entfernen Hefe- und Bakterienhemmstoffe wie Fettsäuren, verbessern Alkoholtoleranz und Lebensfähigkeit der Hefe und setzen sich sehr gut ab – der Wein lässt sich danach schnell abziehen.

DER ABLAUF AUF EINEN BLICK

1
Wein vorbereiten
schützen, entgiften, absetzen lassen, abziehen

2
Startansatz
Teil des Weins mit Zucker auffrischen

3
Hefe rehydrieren
mit GOFERM oder GOFERM Sterol Flash

4
Angären
Hefe im Startansatz gewöhnen (18–48 h)

5
Beimpfen
in den ganzen Wein, Zuckerabbau messen

Vorab prüfen: Restzucker und Alkohol messen, mikrobiologischen Zustand beurteilen (flüchtige Säure, Bakterien). Je früher ein Gärstopp erkannt und behandelt wird, desto besser die Erfolgsaussichten.

Weinrecht beachten: Zusätze von Zucker und Wasser sind im Weinbau streng geregelt. Für den Startansatz in der EU Traubenmost oder rektifiziertes Traubenmostkonzentrat (RTK) verwenden und die geltenden Vorgaben prüfen. Für Extraferm® D'tox gilt nach EU-VO 2019/934 eine Höchstmenge von 40 g/hl.

SCHRITT FÜR SCHRITT

Der Ablauf im Detail

Alle Angaben in g/hl beziehen sich auf die **Menge des steckengebliebenen Weins**.

1 Wein vorbereiten

Schutz vor Verderbsorganismen und Entfernen der Hemmstoffe, die neue Hefe sonst sofort ausbremsen.

1. Wein mit SO_2 schützen. Bei Bakterienbefall zusätzlich BACTILESS: **20–50 g/hl** je nach Kontamination, in der 20-fachen Menge Wasser aufschlämmen und im ganzen Tank verteilen. BACTILESS beeinträchtigt die Hefe nicht, unterdrückt aber den biologischen Säureabbau – nicht einsetzen, wenn dieser noch gewünscht ist.
2. Extraferm® D'tox in der 10-fachen Menge Wein anrühren und gleichmäßig im Wein verteilen: **40 g/hl** bei stehender Gärung (bei schleppender Gärung 30–40 g/hl).
3. Die Hefezellwände absetzen lassen, etwa **48 Stunden**.
4. Klar abziehen und auf **20–25 °C** temperieren. Die Weinmenge nach dem Abstich notieren – sie ist die Grundlage für alle weiteren Mengen.

2 Startansatz herstellen

Ein Ansatz mit weniger Alkohol und mehr Zucker als der Wein – hier findet die Hefe einen leichteren Einstieg.

5. Rund **5–10 %** des vorbereiteten Weins in ein separates Gefäß abfüllen.
6. Mit Traubenmost oder RTK auf etwa **50 g/l Zucker** bringen.
7. Gut durchmischen und bei **20–25 °C** halten.

3 Hefe rehydrieren

Die Mikronährstoffe des Rehydrierungsnährstoffs nimmt die Hefe nur in dieser Phase auf – sie entscheiden darüber, wie viele Zellen den Start überleben. Ein Gefäß mit reichlich Platz wählen.

8. Rehydrierungsnährstoff in Wasser auflösen – eine der beiden Varianten:
   GOFERM: **30–50 g/hl** (unter schwierigen Bedingungen 40 g/hl) in Wasser von 40 °C.
   GOFERM Sterol Flash: **30–40 g/hl** (unter schwierigen Bedingungen 40 g/hl) in Wasser über 15 °C – ein Erwärmen ist nicht nötig.
9. Fermivin® CHAMPION BOOSTER einstreuen: **20 g/hl**. Kräftig unterrühren, damit sich die Hefe gut verteilt. Mit GOFERM 15–30 Minuten, mit GOFERM Sterol Flash 15 Minuten rehydrieren lassen. Aufsteigender Schaum zeigt, dass die Hefe aktiv wird.

4 Hefe im Startansatz angären lassen

Im Startansatz kommt die Hefe in Gang und gewöhnt sich an Alkohol und Weinmilieu.

10 Etwas Startansatz zur Hefesuspension geben, um ihre Temperatur anzugleichen, und rund 10 Minuten stehen lassen. Rehydrierte Hefe verträgt keine großen Temperatursprünge – höchstens 8–10 °C auf einmal.

11 Die Hefe zum gesamten Startansatz geben und mischen.

12 Temperatur bei **20–25 °C** halten.

13 Den Ansatz vollständig durchgären lassen, bis kein Zucker mehr nachweisbar ist – in der Regel nach **18 bis 48 Stunden**.

Praxistipp: Den Startansatz nachmittags ansetzen. Dann ist er meist am folgenden Arbeitstag durchgegoren.

5 Den ganzen Wein beimpfen

Jetzt kommt die aktive Hefe in den gesamten Wein und vergärt den restlichen Zucker.

14 Den durchgegorenen Startansatz zum gesamten Wein geben. Vorher Temperaturen vergleichen: Der Unterschied muss **unter 10 °C** liegen.

15 Gut homogenisieren.

16 Bei **20–25 °C** halten und den Zuckerabbau regelmäßig messen, bis der Wein trocken ist.

DIE PRODUKTE IM ÜBERBLICK

PRODUKT	AUFGABE	MENGE
Extraferm® D'tox	Hefezellwände – entfernen Gärhemmstoffe	40 g/hl (max. 40 g/hl)
Fermivin® CHAMPION BOOSTER	Fruktophile Hefe für den schnellen Neustart	20 g/hl
GOFERM	Rehydrierungsnährstoff, Auflösen bei 40 °C	30–50 g/hl
GOFERM Sterol Flash	Rehydrierungsnährstoff, Auflösen ab 15 °C	30–40 g/hl
BACTILESS	Schutz vor Bakterien, bei Bedarf	20–50 g/hl

Fragen zu Ihrem Gärstopp? Wir beraten Sie gern zu Ihrem konkreten Fall. Alle genannten Produkte finden Sie unter www.pfaeffle-kellereibedarf.de.