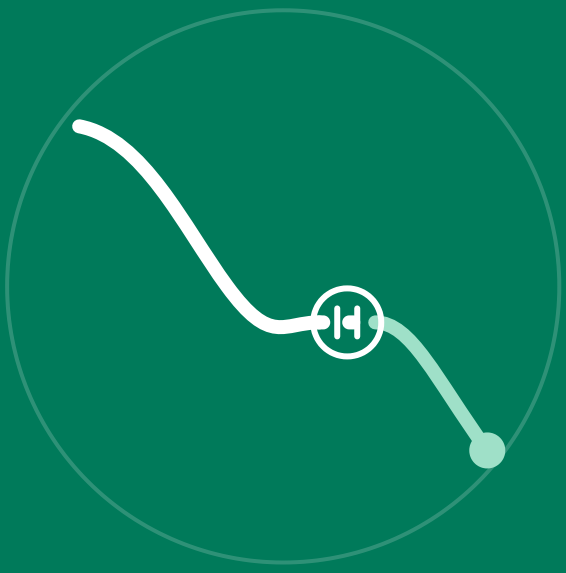
pfäffle
Kellereibedarf



LEITFADEN FÜR DIE PRAXIS

Steckengebliebene Gärung neu starten

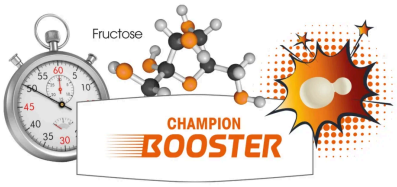
Vom Gärstopp zum durchgegorenen Wein: erst entgiften, dann die Hefe in Stufen an den Wein gewöhnen und gezielt mit Nährstoffen versorgen.

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: viel Alkohol, wenig Zucker, kaum Nährstoffe. Dazu kommen Hemmstoffe wie mittelkettige Fettsäuren, die die gestresste Hefe selbst gebildet hat. Frische Hefe, die einfach zugegeben wird, stirbt deshalb 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.



DIE HEFE

Fermivin® CHAMPION BOOSTER

Fruktophiler Stamm 67J mit schneller Gärkinetik. Ein spezielles Herstellungsverfahren bringt schleppende und stehende Gärungen zügig wieder in Gang – besonders nach einer Entgiftung mit Extraferm® D'tox.

bis 18 % vol. · **15–30 °C** · **20 g/hl**

OENOBRANDS®
ADVANCED WINEMAKING SOLUTIONS

DIE ENTGIFTUNG

Extraferm® D'tox

100 % Hefezellwände mit hoher Adsorptionskapazität. Sie binden Hefe- und Bakterienhemmstoffe wie Fettsäuren, verbessern Alkoholtoleranz und Lebensfähigkeit der Hefe und setzen sich sehr gut ab.

40 g/hl · **max. 40 g/hl** · **gut absetzend**

DER ABLAUF AUF EINEN BLICK



1 Wein vorbereiten
schützen, entgiften, abziehen



2 Startansatz
Teil des Weins mit Zucker auffrischen



3 Hefe rehydrieren
mit GOFERM oder Sterol Flash



4 Angären
Hefe im Ansatz gewöhnen, 18–48 h



5 Beimpfen
in den ganzen Wein, Zucker messen

VORAB PRÜFEN

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

WEINRECHT BEACHTEN

Zusätze von Zucker und Wasser sind 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.

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**, in 20-facher Menge Wasser aufschlämmen und im Tank verteilen.

BACTILESS unterdrückt den biologischen Säureabbau.



2

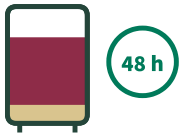
Extraferm® D'tox in der 10-fachen Menge Wein anrühren und gleichmäßig verteilen: **40 g/hl**

bei schleppender Gärung 30–40 g/hl



3

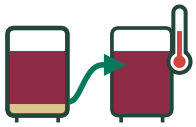
Die Hefezellwände absetzen lassen, etwa **48 Stunden**.



4

Klar abziehen, auf **20–25 °C** temperieren und die Weinmenge notieren.

Sie ist die Grundlage für alle weiteren Mengen.

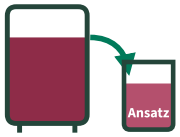


2 Startansatz herstellen

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

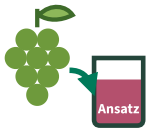
5

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.

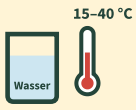


3 Hefe rehydrieren

Die Mikronährstoffe des Rehydrierungsnährstoffs nimmt die Hefe nur in dieser Phase auf. Ein Gefäß mit reichlich Platz wählen.

8

Rehydrierungsnährstoff lösen, **eine** der Varianten:
GOFERM 30–50 g/hl in Wasser von 40 °C
GOFERM Sterol Flash 30–40 g/hl in Wasser über 15 °C



9

Fermivin® CHAMPION BOOSTER einstreuen: **20 g/hl**. Kräftig unterrühren und 15–30 Minuten rehydrieren lassen.

Aufsteigender Schaum zeigt: Die Hefe wird aktiv.

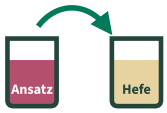


4 Hefe im Startansatz angären lassen

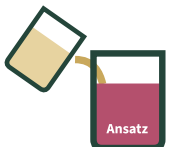
Im Startansatz kommt die Hefe in Gang und gewöhnt sich an Alkohol und Weinmilieu.

10 Etwas Startansatz zur Hefe geben, um die Temperatur anzugleichen, und **10 Minuten** stehen lassen.

Höchstens 8–10 °C Unterschied auf einmal.



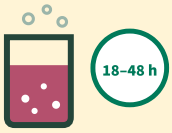
11 Die Hefe zum **gesamten Startansatz** geben und mischen.



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



13 Vollständig durchgären lassen, bis kein Zucker mehr nachweisbar ist – meist nach **18–48 Stunden**.



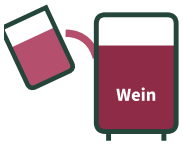
Praxistipp: Den Startansatz nachmittags ansetzen. Dann ist er meist am folgenden Arbeitstag durchgegoren.

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.

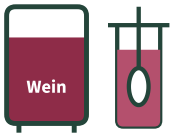
Temperaturunterschied unter 10 °C.



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

pfäffle Kellereibedarf

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