

Es soll ja noch "Winzer" geben, die ihre Trocken-Reinzuchthefe direkt aus dem Päckchen in den Most schütten und so auf die erwünschte Wirkung hoffen. Doch diese Zeiten sollten vorbei sein! Hier einige Praxistipps zum richtigen Umgang mit der Trocken-Reinzuchthefe.

Der richtige Hefeansatz: Tipps und Tricks

Entsprechend der Körpertemperatur des Menschen fühlt sich die Hefe bei 37-38°C am wohlsten und sollte somit auch bei dieser Temperatur rehydratisiert werden. Am besten verwendet man für diesen Vorgang ein Most-Wasser-Gemisch (ca. 1:1). Die Hefe wird eingerührt und zunächst für ca. 20 Minuten in Ruhe gelassen. Beachten Sie, dass bei dieser Aktivierung sofort die Zellvermehrung beginnt und wählen Sie deshalb ein ausreichend großes Gefäß.

Nun beginnt der Gewöhnungsprozess: In mehreren Stufen wird die Hefe mit immer mehr Menge des zu vergärenden Mostes zusammengeführt. Zunächst wird der Hefeansatz 1:1 mit Most gemischt und für ca. 30 min. stehen gelassen. Anschließend wird die 10-fache Menge Most zugegeben und noch einmal 30 min. gewartet. Bei kritischen Temperaturen bzw. bei steckengebliebenen Weinen sollte der Ansatz noch einmal mit ungefähr der 50-fachen Menge des Hefeansatzes vermischt werden und für weitere 30-60 min. stehen. Folgende Bedingungen sind unbedingt einzuhalten, um ein Absterben der Hefezellen zu vermeiden:

- keine Reaktivierung bei über 40°C → kann zur Zerstörung der Hefezellwandproteine führen
- kein Temperaturschock bzw. plötzliche Temperaturabsenkung über 3 bis 4° pro Stunde.

Bei Mosten, die auf jeden Fall komplett (= 0 g/Ltr. Restzucker) vergären müssen, sollte die entspre-

chende Trocken-Reinzuchthefe noch stärker aktiviert werden. Hier gibt es die Möglichkeit, die Reaktivierung unter Zusatz einer Rehydrierhilfe durchzuführen. Am Beispiel des anlässlich der INTERVITIS INTERFRUCTA 2004 mit einem Innovationspreis ausgezeichneten Produkts "GoFerm" (Lallemand/Begerow) soll die Methodik kurz erläutert werden:

Zunächst werden 30 g/hl GoFerm in heißes Wasser gegeben. Am besten wird das Produkt bei 60-70°C aktiviert (es funktioniert aber auch bei 40-50°C). Anschließend wird etwas Most zugefügt. Der Ansatz wird stehen gelassen, bis die Temperatur auf 37-38°C abgesunken ist. In diesen Ansatz wird die Trocken-Reinzuchthefe eingerührt. Anschließend wird weiter verfahren wie oben beschrieben.

GoFerm ist ein Hefezellwandpräparat, das auf einem speziellen Nährboden gezüchtet wurde und sich bei diesem Verfahren mit Mineralien, Vitaminen, Alpha-Aminosäuren, Sterolen und Fettsäuren angereichert hat. Diese Mikro-Nährstoffe stehen der Trocken-Reinzuchthefe während der Rehydratisierung sofort zur Verfügung und machen sie so widerstandfähiger. Die Lebendzellzahl ist wesentlich höher als bei der Variante ohne Zugabe von GoFerm (Abbildungen 1 und 2). Durch all diese Faktoren wird die Endvergärung gefördert und somit sinkt auch die Gefahr von flüchtiger Säure und Bockserbildung! ▶



Text: Eva Witowski-Baumann, Zentrallabor, Witowski, Alzey/Bechtheim

„Die Hefe ist ein Lebewesen und möchte auch so behandelt werden!“

Eva Witowski-Baumann

Abb. 1: CO₂-Entwicklung, GoFerm und Kontrolle

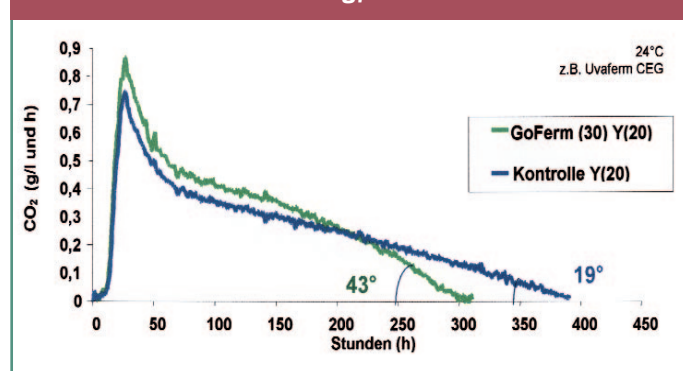


Abb. 2: Anzahl lebender Hefen, GoFerm und Kontrolle

