

Damit aus dem Most ein guter Wein wird

Über den technischen Reinzuchthefetest am Versuchszentrum Laimburg

Um aus Maische und Most einen guten Tropfen zu machen, ist eine gute Gärung notwendig. Mit der Einführung von Trockenreinzucht-Hefepräparaten in den 70er Jahren wurde ein großer Schritt in Richtung Qualitätsproduktion gemacht. Am Versuchszentrum Laimburg werden solche Präparate Jahr für Jahr untersucht. Der folgende Beitrag schildert, wie diese Versuche aussehen und welche Ergebnisse sie liefern.

Die Beimpfung mit gezüchteten Hefezellen in großer Zahl verhindert in der Regel das Überhandnehmen anderer Mikroorganismen, welche eine vollständige Zuckerumwandlung verhindern und Fehlöne produzieren können.

Der Sinn dieser seit 1994 jährlich stattfindenden Untersuchungen ist es nicht, das beste Präparat zu ermitteln, sondern die wichtigsten kellerwirtschaftlichen Eigenschaften der Hefen zu prüfen, d. h. schneller Gärbeginn, zügige und vollständige Ausgärung, geringer Restzuckergehalt am Ende der Gärung, geringe Produktion an schwefeliger Säure und Essigsäure.

Unter diesem Gesichtspunkt geeignete Hefen unterscheiden sich dann zusätzlich noch mehr oder weniger hinsichtlich der aromatischen und geschmacklichen Komponenten, die sie dem Wein verleihen. Dieser Aspekt wird bei diesem Test nicht untersucht.

Ergebnisse hängen auch von der Charge ab

Die mehrjährige Erfahrung hat gezeigt, dass die gärtechnischen Eigenschaften eines Hefepräparates nicht nur vom jeweiligen Stamm, sondern auch von der Produktionscharge abhängig sind. Dies macht es notwendig, die Produkte jährlich zu untersuchen: Der Anwender sollte seinerseits darauf achten, dass das zu erwerbende Produkt der geprüften Charge entstammt.

Methodik

Die vier verschiedenen, geschwefelten und statisch entschleimten Moste werden gemäß bewährter Vorgangsweise in 0,5-Liter-Flaschen gefüllt, mit den zu prüfenden Präparaten nach Herstellerangaben beimpft und im Klimaschrank bei 21° C vergoren.

Der täglich ermittelte Gewichtsverlust durch die CO₂-Abgabe dient als Gradmesser der Gäraktivität. Sobald sich das Gewicht nicht mehr verändert, spätestens aber nach 21 Tagen werden die so hergestellten Weine der chemischen Analyse unterzogen.

Interpretation der Daten

Nachdem das Verhalten der Hefen auch von ihrem Substrat abhängt, müssen Gärverhalten und Ergebnisse der Weinanalysen für jeden Most gesondert interpretiert werden. Die statistische Analyse errechnet Konfidenzintervalle für jeden untersuchten



Die Moste werden mit den Hefepräparaten beimpft und im Klimaschrank bei 21° C vergoren.

Most mit einer Wahrscheinlichkeit von 99 Prozent. Das erlaubt Werte hervorzuheben, die von der Gruppe der getesteten Hefen kellerwirtschaftlich negativ auffallen könnten und deshalb in der entsprechenden Auswertungstabelle rot und fettgedruckt aufscheinen.

Eine solche Abweichung muss aber nicht notgedrungen negative kellerwirtschaftliche Folgen nach sich ziehen und muss von Fall zu Fall beurteilt werden.

Rückschlüsse für die Weinproduktion

So sind beispielsweise Hefen mit besonders hoher Produktion an schwefeliger Säure für Weine mit anschließendem biologischen Säureabbau (BSA) nicht geeignet. Auch geringe Rest-HVS-Mengen können einem zügigen BSA hin-

derlich sein. Zudem sollten Hefen, die durch eine schlechte Ausgärung auffielen, nicht für Moste und Maischen verwendet werden, die geringe Nährstoffkonzentrationen aufweisen oder bekannterweise immer Gärprobleme aufweisen.

Der Gärbeginn wird anhand des Gewichtsverlustes nach zwei Tagen im Anschluss an die Beimpfung errechnet. Die Ausgärung wird hingegen mit Hilfe der Restzuckergehalte am Ende der Gärung, spätestens aber nach 21 Tagen beurteilt.

Als Gärdauer wird jene Zeitdauer bezeichnet, in der Gärtätigkeit festgestellt wurde, unabhängig ob der ganze Zucker verbraucht wurde oder nicht.

Armin Kobler,
Sektion Kellerwirtschaft
im Versuchszentrum Laimburg

Werbung