

Gärprobleme vermeiden und behandeln

Gerade in fäulnisbelasteten Jahrgängen wie 2023 sind stockende und hängengebliebene Gärungen ein großes Risiko für die Bildung flüchtiger Säure. Essig- und Milchsäurebakterien erfreuen sich gegen Ende der Gärung an angenehmen Temperaturen und einem reichen Angebot an Nährstoffen. Deshalb sollte die Gärung gut überwacht werden und bei abnehmender Gäraktivität schnell gehandelt werden.

Ursachen für Gärstörungen

Es gibt viele Ursachen für Gärprobleme. Die wichtigste Voraussetzung für eine erfolgreiche Gärung ist die ausreichende Dosage der Gärhefe. Je mehr Zellen gegen Ende der Gärung vorhanden sind, desto schneller wird der Wein durchgären. Einflussfaktoren und Lösungen sind:

Hoher Endalkoholgehalt	Auswahl eines Hefestammes mit hoher Alkoholtoleranz
Mangel an Nährstoffen	Rechtzeitige Versorgung mit Komplexnährstoffen
Kälteschock durch abkühlende Außen- und Kellertemperaturen	Geschlossen halten der Kellerräume, Vermeidung von Zugluft, wenn möglich Heizen der Räumlichkeiten
Kälteschock durch intensive Nutzung der Gärkühlung	Große Temperatursprünge vermeiden, Weine nicht zu stark herunterkühlen - insbesondere gegen Ende der Gärung.

Wann sollte gehandelt werden?

Wenn die Abnahme der Dichte 5° Oe am Tag unterschreitet und die Temperatur des Gebindes sinkt, sollte gehandelt werden. Eine Ausnahme ist die abklingende Gärung unter 10 ° Oe. Auch hier sollte die tägliche Rate aber gut erkennbar sein (2 – 3° Oe pro Tag). Falls die Temperatur fällt, wäre die erste Maßnahme eine Aufrechterhaltung einer Temperatur von 18° C mithilfe einer Tankheizung (Infravin o. Ä.). Da diese Maßnahme auch das Heranwachsen von Milchsäurebakterien fördert, muss der Gärfortschritt genau geprüft werden. Bei Stagnierung der Gärung ist die Maßnahme abubrechen.

Zusätzlich zu dieser Maßnahme kann:

- [Bactiless](#) oder [Bactiless Nature](#) genutzt werden (40 g/hl), um das Bakterienwachstum zu hemmen
- eine Schönung mit [Anavital ReStart](#) erfolgen, um Gärhemmende Stoffe zu absorbieren
- das Gebinde umgelagert werden, um die Hefe in Schwebelagerung zu bringen und überschüssige Gärungskohlensäure auszutreiben. (Aufrühren hat den gleichen Effekt, erfordert aber viel Steigraum im Gebinde.)

Was tun bei Stagnation der Gärung?

Da es vor allem gegen Ende der Gärung oft schwierig und risikoreich ist, einen Wein zur Durchgärung zu zwingen, sollte eine alternative Verwendung des Weines geprüft werden. Aufgrund der Fructosesüße eignen sich Steckenbleiber optimal als restsüße Abfüllungen oder als Verschnittspartner zur Restsüßeinstellung anderer Weine. Die Fructose macht die Weine eleganter und feinerfruchtiger als eine Süßung mit Süßreserve. Falls der Wein trocken werden muss, hilft nur ein Gärneustart.

Gärneustart

Vor einem Neustart der Gärung sollte das betroffene Gebinde mit 30 g/hl [Anavital ReStart](#) geschönt werden, um gärhemmende Stoffe zu entfernen. Am nächsten Tag wird dem neuen Hefeansatz mit [Anaferm 5](#) gestartet. Die Dosage bei einem Neustart sollte 50 g/hl nicht unterschreiten. Der Aktivierungsprozess ist bei einem Gärneustart sehr aufwendig, aber von entscheidender Bedeutung.

Für einen Ansatz mit 500 g [Anaferm 5](#) (für 1000 l) werden 5 Liter Wasser mit 43° C in ein ausreichend großes Gefäß gegeben und 500 g [Anavital Performance](#) eingerührt. Wenn die Temperatur auf 38° C gefallen ist, wird die Hefe eingerührt. Den Ansatz für 15 – 20 Minuten quellen lassen, dann wird 1 Kg Saccharose in den Ansatz gerührt. Längere Wartezeiten beeinflussen die Aktivität der Hefe negativ. Nach weiteren 20 Minuten wird die erste Gabe von 0,6 l Wein zugegeben und der Ansatz in ein ausreichend großes Gebinde umgelagert. Das endgültige Volumen des Ansatzes beträgt ca. 10% des zu beimpfenden Gebindes (bei gegebenem Fall sollte das Gebinde also ca. 120 Liter fassen). Nun wird der Ansatz nach folgender Tabelle vermehrt.

Zeit [h]	Zugabe Wein
Hefeansatz	0,6
1	0,6
2	0,7
3	0,9
4	1,4
5	1,8
6	2,3
7	3,7
8	6,4
9	14
10	55

Der fertige Gäransatz wird in ein sauberes Gebinde vorgelegt und anschließend der zu vergärende Wein in dieses Gebinde abgestochen. Die Temperatur des zu vergärenden Weines sollte bei 17 – 20° C liegen. Der Einsatz von [Bactiless](#) oder [Bactiless Nature](#) zur Unterdrückung von Milch- und Essigsäurebakterien wird empfohlen.