



HEFEREINZUCHT
Schlag GmbH
Langerstr. 92
D-73431 Aalen

Fax (0 73 61) 3 10 86
info@vina-reinhefen.de
www.vina-reinhefen.de



Grundregeln zur Erzielung eines gesunden Obst- und Beerenweines

Ausführliche Anleitungen, Rezepte, Produktinfos finden Sie in unserer  **Most- und Weinfibel**

Anwendung / Zugabe der Reinzuchtheefe

- Direkte Zugabe in den Fruchtsaft bzw. in die Maische einrühren oder
- ca. 3 Tage vorher einen Starteransatz vorbereiten (empfohlen bei Weinansätzen mit hohem Zuckergehalt)
- Ballonkultur wird auch nur bei 10l Ansatz voll zugegeben. Bei Verteilung auf 2 Ballons wird die Hefe erst einem ½ l Saft zugesetzt und dann gleichmäßig eingerührt.
- Flasche vor dem Öffnen nicht schütteln, da sie unter Kohlendruck steht. Flasche mehrmals mit Saft durchspülen, bis der Satz vollständig aufgelöst ist.
- Vermeidung von Temperaturen über 32 °C, da sonst die Hefezellen zerstört werden.

Achtung: Die Hefezellen dürfen keinem Kälteschock ausgesetzt werden. Bei der Zugabe und während der Vergärung sollten die Temperaturunterschiede bzw. Schwankungen nicht über **5 - 6 °C** liegen.

Starteransatz (bei hohem Zuckeranteil, ungünstige Temperaturverhältnisse, bei Behebung von Gärstockungen)

In ca. ¼ bis ½ Liter abgekochten und erkalteten Fruchtsaft oder handelsüblichen gärfähigen Apfelsaft wird die Kulturf Flasche Reinzuchtheefe zugegeben und bei Zimmertemperatur in einer Flasche - verschlossen mit einem Wattlebäusch - 2 bis 3 Tage bei Zimmertemperatur angestellt. Danach dem vorbereiteten Weinansatz oder der Maische zumischen.

Die sichtbare Angärphase mit Schaumbildung und Kohlendioxidentwicklung liegt zwischen 3 bis 5 Tagen

Alle unserer Hefen sind in der Lage, Alkoholwerte bis maximal 18 Vol.% zu erreichen.

Bei Zuckerwerten über 160° Oechsle erreichen Hefen nur noch ca. 6-7 Vol.% Alkohol, da sie aufgrund ihrer Struktur daran gehindert werden. Zuckerlösungen oder Aufzuckerungen müssen darunter gehalten bzw. schrittweise aufgebaut werden.

Die Hefe kühl aufbewahren, aber nicht im Kühlschrank!

Die Hefezellen sind auch nach dem vorgegebenen Mindesthaltbarkeitsdatum noch wirksam, verlieren jedoch sukzessiv an Wirkung, je niedriger die Gärtemperaturführung bzw. je höher die Aufzuckerung ist.

Empfohlene Heferassen für Weine aus den aufgeführten Früchten:

Frucht	Heferasse	Frucht	Heferasse
Ananas	Portwein	Honigwein-Met	Portwein, Sherry, Malaga, Burgund
Apfel	Kaltgärhefe, Steinberg	Johannisbeeren	Steinberg, Burgund, Bordeaux, Portwein
Aprikosen	Malaga, Portwein	Kiwi	Portwein, Sherry
Bananen	Portwein	Melonen	Portwein
Birnen	Kaltgärhefe, Steinberg	Mirabellen	Malaga, Portwein
Brombeeren	Steinberg, Burgund, Bordeaux	Pfirsich	Portwein
Dattel	Malaga, Portwein	Pflaumen	Burgund, Portwein
Erdbeeren	Malaga, Portwein, Tokay	Quitten	Steinberg, Burgund, Portwein, Champagner
Feigen	Malaga, Portwein	Rhabarber	Steinberg, Portwein
Grapefruit	Steinberg, Portwein	Sanddorn	Portwein
Hagebutten	Malaga, Portwein, Sherry	Kirschen	Burgund, Bordeaux, Malaga, Portwein
Heidelbeeren	Steinberg, Burgund, Bordeaux	Schlehen	Burgund, Bordeaux, Portwein
Himbeeren	Malaga, Portwein, Tokay	Stachelbeeren	Steinberg, Portwein, Sherry
Holunder	Burgund, Portwein	Weintrauben	Alle Rassen geeignet, entsprechend dem Anbaugebiet oder der Rebsorte

Champagnerhefe	Äpfel, Birnen, Quitten, Zweitgärung zur Sektherstellung
Rotweine	Assmannshausen, Burgund, Bordeaux, Tokay, Weinsberg
Weißweine	Steinberg, Bernkastel, Burgund, Deidesheim, Rudesheim

ALLGEMEINE INFORMATIONEN

Die Verwandlung des Zuckers aus einem Fruchtsaft oder einer Maische durch Hefen nennt man die alkoholische Gärung. Hefepilze spalten dabei den Zucker und bewirken die Umwandlung in Alkohol und Kohlensäure. Bei diesem Prozess werden auch die Bukettstoffe gebildet, die letztlich die Geschmacksstoffe abgeben. Hefezellen befinden sich von Natur aus im Boden von Weinbergen und Obstkulturen und werden z.B. durch Insekten, Regenspritzer und Wind auf die Früchte übertragen. Da der Stoffwechsel der Hefen jedoch die Qualität und den Geschmack hervorruft, darf man die Gärung nicht dem Zufall überlassen. Reinzuchthefen schließen dieses Risiko aus und sorgen zuverlässig für eine vollständige Durchgärung und Entfaltung des Buketts. Im Gegensatz zu Bakterien, die sich durch Spaltung vermehren (Spaltpilze), vermehren sich Hefen durch Sprossung (Sprosspilze). Bei den Weinhefen der Gattung *Saccharomyces Cerevisiae* gibt es eine Unterteilung in viele Heferassen.

Die Namen der Heferassen beziehen sich auf ihre Herkunftsorte. Sie unterscheiden sich nicht in der Form, sondern in ihrer Leistungsfähigkeit, dem Gärverhalten, den Ansprüchen und dem Stoffwechsel. Sie werden aus den dort vorkommenden Stämmen isoliert und die guten Eigenschaften gezüchtet. Es wird beabsichtigt, mit den guten Eigenschaften der Rasse dem jeweiligen Saft die optimale Verwandlung zukommen zu lassen. Für eine gute Gärführung sollte eine Temperatur von 20° - 25 °C eingehalten werden.

GRUNDREGELN - in 10 Schritten zum Erfolg!

- Sauberkeit bei allen Arbeiten, an allen Geräten sowie in allen Räumen
- Nur einwandfreie und saubere Gärbehälter verwenden
- Nur gesundes und reifes Obst verwenden
- Den frisch gepressten Saft sofort in den Gärbehälter füllen. Wichtig: 5 bis 6% Freiraum lassen.
- Reinzuchthefe und Hefenährsalz zugeben
- Mostgewicht (Oechsle) feststellen und gegebenenfalls durch Nachzuckern erhöhen. Säuregrad beachten!
- Verwenden eines Gäraufsatzes (Gärspond) befüllt mit Wasser. Alle 10 bis 14 Tage erneuern.
- Niemals ‚oben heraus‘ gären lassen oder Behälter offen stehen lassen. Dies wäre der sicherste Weg, ein fehlerhaftes oder krankes Getränk zu erzielen
- Nach Ende der Gärung von der Hefe abziehen und leicht schwefeln
- Spundvolle Lagerung mit Gäraufsatz, befüllt mit schwefeliger Säurelösung (siehe VINA Kombi-Salze)

Vorbereitung und Auswahl der Früchte

Bei größeren Früchten (Äpfel, Birnen, Quitten etc.) vorhandene faule Stellen ausschneiden. Obst/Früchte gut waschen. Nicht bei empfindlichen Früchten wie Erdbeeren, da man dadurch Aroma einbüßt. Auf keinen Fall darf das Obst, der Saft oder die Maische (aufgrund der vorhandenen Fruchtsäure) mit Metall in Berührung kommen!

Saft- oder Maischegewinnung

Um Saft zu gewinnen muß das Gefüge einer Frucht durch Mahlen, Schneiden oder Zerdrücken zerstört werden. Die dadurch entstehende Fruchtmaische wird kalt abgepreßt, es sei denn, man führt eine Maischegärung durch. Viele Früchte (vor allem Beeren) enthalten Pektine, die zum Gelieren des Fruchtbreies führen und die Saftgewinnung erschweren. Zum natürlichen Abbau dieser Pektinstoffe empfehlen wir die Zugabe des Enzympräparat VINA Antigeliermittel. Innerhalb weniger Stunden wird der Fruchtbrei so verflüssigt, dass er mühelos mit erhöhter Saft- und Farbausbeute abgepreßt werden kann. Durch das Kaltabpressen tritt keine Geschmacksveränderung ein, die Vitamine bleiben erhalten.

Vorbereitung des Gäransatzes

Nur Weintrauben, Äpfel und evtl. Birnen liefern einen Saft, der meist ohne Zusätze einen harmonischen Wein liefert. Tafelbirnen und Süßäpfel sind oft säurearm → Zugabe von Säure. Viele Beerenfrüchte sind zu säurereich → Herabsetzung der Säure entweder durch Verdünnung mit Wasser oder Zugabe von Weinkalk. Bei Zuckermangel oder Herstellung von Dessertwein → Zucker zusetzen.

Die Gärung (wichtigster Vorgang bei Herstellung alkoholischer Getränke)

Sie wird durch Hefen hervorgerufen, welche auf fast allen Früchten sind (gute und schlechte, sowie ausgesprochene Schädlinge). Sorgen Sie dafür, dass die guten Hefen die Oberhand bei der Vergärung erhalten. Mit VINA Reinzuchthefen geben Sie Millionen bester sprossender Hefezellen in den Fruchtsaft oder in die Maische. Die Gärung bewirkt die Spaltung des Zuckers in Alkohol und Kohlensäure zu etwa gleichen Teilen. Je ca. 16g Zucker / Liter Saft oder Maische ergeben 1 Vol.% Alkohol.

Der Gärverschuß

Die Öffnung des Gärgefäßes wird mit einer Gummikappe oder Stopfen mit Bohrung verschlossen. In Die Bohrung wird ein Gäraufsatz gesteckt (während der Gärung befüllt mit Wasser). Nach Beendigung der Gärung den Gäraufsatz als Selbstschwefler belassen, befüllt mit einer Sperrflüssigkeit, die nur keimfreie Luft durchläßt.

Ende der Gärung (Gärdauer 2 - 4 Monate)

Keine Gasbildung und Schäumen mehr, Hefe und Trubteilchen setzen sich am Boden ab, der Jungwein beginnt sich von oben her zu klären. Abziehen von der Hefe, der Satz kann durch ein feines Tuch gefiltert werden. Leicht Schwefeln (je 10l ca. ½ -1g Kaliumpyrosulfit) für bessere Haltbarkeit und Schutz vor Bakterien. Bei kühler Lagerung unter Luftabschluss geht der Wein seiner Reife entgegen.

Schönungen (Weine die trüb bleiben werden durch eine Schönung geklärt)

Kieselol-Gelatine (für die meisten Fruchtweine) Kieselol (Holunderwein, Met) Gelatine (bei gerbstoffreichen Birnen-/Schlehenwein) Agar-Agar (Hagebutten- / Stachelbeerwein) Bentonit (Traubenwein)