



## Gärstockungen

In den letzten Jahren lässt sich vermehrt feststellen, dass es sowohl bei Weiß- als auch bei Rotweinen einerseits Probleme bei Durchgären gibt, andererseits verstärkt flüchtige Säure gebildet wird.

### Was sind die Ursachen zur Gärstockung?

Große Erträge, dadurch bedingter Nährstoffmangel,  
Trockenheit im Unterboden  
zu wenig hefeverfügbarer Stickstoff  
Hohe Alkoholwerte durch hohe Mostgewichte  
Gärkühlung zu spät reguliert

### Was sind die Ursachen der Bildung von flüchtiger Säure?

hoher pH-Wert  
vorzeitiger Beginn des biolog. Säureabbaus bei noch hohem Zuckergehalt  
schleppende Gärung

### Welche Maßnahmen können helfen?

Eventuell bakteriell belastete Tanks/Maischewagen/ Bütten desinfizieren  
Säuerung der Moste, um pH-Wert zu senken (wenn gesetzlich zulässig)  
Starkgärende Hefen wählen  
Hefen ausreichend genügend Nährstoffe zur Verfügung stellen  
Meist reicht eine deutliche Gär Salzmenge aus, ggf. zum Gäransatz eine Rehydratisierungshilfe  
Gärtemperatur im Auge behalten, ab ca. 30° Oe Kühlung über 18°C-20°C einstellen

#### ANSCHRIFT

SCHÖLLER - WEIN & ANALYTIK  
ENGGASSE 8  
D-55294 BODENHEIM

#### FINANZEN

FINANZAMT MAINZ-SÜD  
ST.-NR. 28 23 40 44 70

#### BANKVERBINDUNG

SPARKASSE MAINZ  
IBAN DE 29 550 501 20 01 38 001 201  
SWIFT / BIC MALADE51MNZ

#### KONTAKT

TEL +49 (0) 61 35 - 52 96  
FAX +49 (0) 61 35 - 95 00 82  
INFO@SCHOELLER-WEIN.DE