

Inhalt

Vorwort	4	4.4 Kühlung	46
1 Einflussgrößen im Weingarten	5	4.5 Entsäuerung	46
1.1. Die Nährstoffversorgung der Rebe	6	4.6 Gerbstoffbehandlung	46
1.2. Die Stickstoffversorgung der Rebe	8	5 Gärvorbereitung	47
1.3. Bodenbearbeitung – Stickstoff-Management	10	5.1 Faktoren für eine mangelhafte Nährstoffversorgung	47
1.4. Stress-Situationen	15	5.2 Die Rolle des Stickstoffs	48
1.5. Einfluss verschiedener Stockpflgearbeiten	17	5.3 Nährstoffeffizienz der Hefen	49
1.6. Einfluss des Standraumes	20	5.4 Gärsalze	50
1.7. Traubenreife und Lesetermin	20	5.4.1 Zugelassene Gärhilfsstoffe	51
1.8. Traubenzustand	25	5.4.2 Einsatzzeitpunkte	51
2 Die Hefe	27	5.4.3 Sensorische Auswirkungen	52
2.1 Die Herkunft	27	5.4.4 Analytischer Einfluss	54
2.2 Zusammensetzung der natürlichen Hefeflora	27	5.4.5 Überversorgung	54
2.3 Hefevermehrung	30	5.5 Zellulose für die Gärung?	55
2.4 Phasen der Gärung	30	5.6 Ansetzen der Hefe	57
2.5 Reinzuchthefen	31	6 Gärführung	59
2.6 Spezielle Reinzuchthefen	32	6.1 Arten der Gärung	59
2.7 Gärungseinflüsse	34	6.1.1 Spontangärung	59
2.7.1 Temperatur	34	6.1.2 Vergärung mit Reinzuchthefer	60
2.7.2 Zuckerkonzentration	36	6.1.3 Verschnitt mit gärendem Most	60
2.7.3 Alkoholgehalt	36	6.2 Angestrebte Gärintensität	60
2.7.4 Schwefelige Säure	37	6.3 Temperaturführung	61
2.7.5 Trubgehalt	39	7 Gärprobleme erkennen	63
2.7.6 Sauerstoff	41	7.1 Der Einfluss der Hefe auf den Gärverlauf	63
2.7.7 Sonstige störende Stoffe	41	7.2 Abweichungen vom Gärverlauf – Ursachendiagnose	64
3 Traubenverarbeitung	42	7.3 Erkennen der Gärstockung	65
3.1 Rebeln, Maischen, Pressen	42	8 Behebungsmöglichkeiten	67
3.2 Schwefeln	42	8.1 Voruntersuchung	67
3.3 Kühlung, Kaltmazeration	43	8.2 Mostvorbereitung	69
4 Mostbehandlung	44	8.3 Hefeansatz	69
4.1 Lüften und Mostoxidation	44	Literaturquellen	72
4.2 Entschleimung (Mostvorklärung)	45	Sachregister – Stichwortverzeichnis	73
4.3 Bentonitbehandlung	45		