

Inhaltsverzeichnis

Vorwort	6				
1	In den Wein „hineinschauen“, aber wie?	7			
1.1	Was machen die Hefen gerade?	7			
2	Was Sie vorher wissen sollten	9			
2.1	Spontangärung – Vorsicht vor „wilden Hefen“	9			
2.2	Reinzuchthefegärung – keine Chance für Spontanhefen	10			
2.3	Gärüberwachung mit dem Mikroskop	11			
			2.3.1	Was sagen uns die Kurvenverläufe?	12
			2.3.2	Was tun bei Gär schwierigkeiten?	13
3	Das Mikroskop und benötigte Utensilien	15			
3.1	Welche Art von Mikroskop brauche ich und was kostet es?	15			
3.2	Was sonst noch gebraucht wird	18			
4	Die drei wesentlichen Mikroskopierverfahren	20			
4.1	Verfahren 1 – Nutzung eines Objektträgers mit Deckglas ohne Färbung der Probe	20			

4.2	Verfahren 2 – das Methylenblau-Färbeverfahren: Unterscheidung zwischen lebenden und toten Hefen	24	6	Bakterienwachstum und Überwachung der Malolaktischen Fermentation 53
4.3	Verfahren 3 – das Zählkammerverfahren	27	6.1	Positive und negative Eigenschaften von Milchsäurebakterien
5	Mikroskopeinsatz während der alkoholischen Gärung 35		6.2	Morphologien der Milchsäurebakterien
5.1	Hefearten während der alkoholischen Gärung	35	6.3	Wie kontrolliert man die MLF?
5.2	Mikroskopeinsatz bei Spontangärung	39	7	Mikroskopeinsatz während der Malolaktischen Fermentation 57
5.3	Mikroskopeinsatz bei Reinzuchthegefärung	43	7.1	Bei spontaner MLF
5.4	Problemsituationen	46	7.2	Bei Zusatz von Bakterien-Starterkulturen
5.4.1	Warum kommt es zu Gärstörungen?	46	7.2.1	Simultanbeimpfung
5.4.2	Maßnahmen vor Gärbeginn zur Vermeidung von Gärstörungen	48	7.2.2	Beimpfung nach Gärungsende
5.4.3	Was tun bei sich anbahnenden Gärstörungen?	49	7.3	Problemsituationen
5.4.4	Und wenn es doch passiert ist?	51	Service 65	
			Literaturverzeichnis	65
			Bildquellen	65
			Sachregister	66