

Anleitung für Spontangärung

Spontangärung kann nur bei gesundem Lesegut durchgeführt werden.
Bei einem pH-Wert über 3,4 sollte mit 30- 50 mg/l schwefeln.

Most ist exakt vorzuklären. Der Klärgrad sollt ca. 100 NTU betragen, darunter ist mit Gärstockungen zu rechnen.

Temperaturen unter 10°C **behindern** die Entwicklung der Spontanflora und fördern die Bildung von flüchtiger Säure durch Kloeckera Wildhefen.

Wenn kein BSA erwünscht ist, und sicher verhindert werden soll, mit 100 mg/l Lysozym in den Most geben.

Das Gärgebilde spundvoll halten (Sauerstoff fernhalten, wegen aeroben unerwünschten Mikroorganismen) oder mit Kohlensäure/Stickstoffgemisch überschichten.

Wie beim Einsatz von Reinzuchthefer komplexe Gärhilfsmittel einsetzen.

Das Spiel heißt: nicht erwünschte Mikroorganismen in ihrer Entwicklung behindern, und erwünschte Hefeflora (Kellerflora) fördern.

Die Hefe der Spontanflora stammt fast vollständig aus dem Keller, - hier hat **jeder Keller seine eigene Mikroflora** – Traubenmost, der unter sterilen Bedingungen bereitet wird ist kaum gärfähig!

Bei Gärstockungen, meist ab 6 % vol alc. mit einer gärstarken Hefe (Anaferm5 Bayanus Stamm 43) zügige Endvergärung erreichen um Fehlnoten zu verhindern. Gegen Ende der Gärung Gebinde bald beifüllen.

Weine aus Spontangärung ist **eine** Spielart in der Klaviatur des Weinausbaues.