

# Anleitung für den Gärneustart

## Alkoholische Gärung

Für 100 hL Wein, der während der alkoholischen Gärung steckengeblieben ist:

### 1 VORBEREITUNGSMASSNAHMEN FÜR DEN TANK

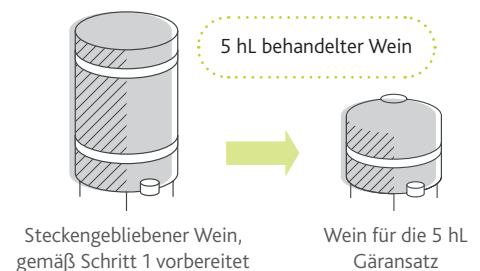
- Unter Luftausschluss abstechen.
- Die Temperatur des Weins auf 20°C einstellen.
- Mit 1 - 2 g/hL schwefeln.
- Bei Weißweinen 40 g/hL BI-ACTIV® zugeben.
- Bei Rotweinen 40 g/hL OENOCELL® zugeben.
- (Mindestens) 24 Stunden lang im geschlossenen System alle 12 Stunden für eine gleichmäßige Verteilung im Wein sorgen.
- Mit Schritt 2 fortfahren.



### 2 VORBEREITUNG DES GÄRANSATZES

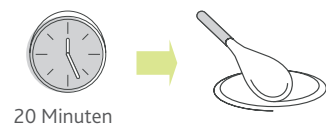
#### 2.1. Vorbereitung des Weins für den Gäransatz

- 5 hL des nach Schritt 1 behandelten Weins verwenden.
- Den Alkoholgehalt auf 8 %, den Zuckergehalt auf 20 g/L und die Temperatur auf 20°C einstellen.
- Dieser Menge Wein 20 g/hL THIAZOTE® PH zugeben und gleichmäßig verteilen.

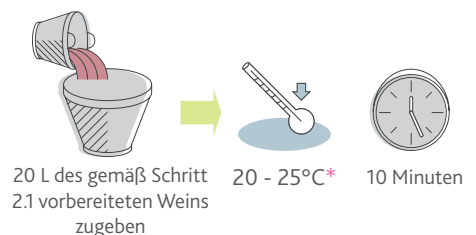


#### 2.2. Vorbereitung des Hefensatzes

- 60 Liter 40°C-warmes Wasser vorbereiten.
- Den Hefeaktivator SUPERSTART® SPARK oder SUPERSTART® ROUGE zugeben und zwar in einer Menge von 30 g/hL des Gesamtvolumens an zu behandelndem Wein, anschließend für eine gleichmäßige Verteilung sorgen.
- ACTIFLORE® BO213 zugeben und zwar in einer Menge von 30 g/hL des Gesamtvolumens an zu behandelndem Wein, anschließend für eine gleichmäßige Verteilung sorgen.
- 20 Minuten lang warten, für eine gleichmäßige Verteilung sorgen.



- Sofort 20 Liter des gemäß Schritt 2.1. vorbereiteten Weins zugeben.
- 10 Minuten lang warten, bis die Temperatur sinkt, sie darf nicht unter 20 - 25°C betragen.
- Die Vorbereitung des Hefensatzes darf insgesamt nicht länger als 45 Minuten dauern.



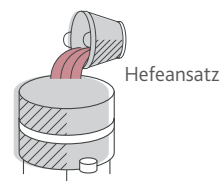
\*Mit einem Thermometer überprüfen.

# Anleitung für den Gärneustart

## Alkoholische Gärung

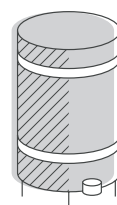
### 2.3. Beobachtung des Gäransatzes: Akklimatisierung

- Den Hefeansatz (Schritt 2.2) dem Gäransatz (Schritt 2.1) zugeben.
- Die Dichte beobachten und die Mischung auf einer Temperatur von 20°C halten, bis die Dichte 1000 beträgt (um einen vollständigen Verbrauch des Zuckers und einen zu starken Abfall der Hefeaktivität im Gäransatz zu vermeiden). Belüften, sobald die Gärung einsetzt.
- Die Menge mit dem vorbereiteten, 20°C-warmen Wein (Schritt 1) verdoppeln.
- Die Dichte beobachten und Mischung erneut auf einer Temperatur von 20°C halten, bis die Dichte 1000 beträgt. Wie zuerst belüften, sobald die Gäraktivität einsetzt.

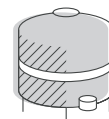


5 hL Gäransatz, gemäß Schritt 2.1 zubereitet

Bei Dichte = 1000 die Menge verdoppeln



Steckengebliebener Wein, gemäß Schritt 1 vorbereitet

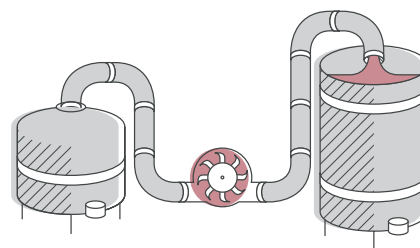


10 hL Gäransatz

5 hL behandelter Wein

### 3 ZUGABE DES GÄRANSATZES ZUM TANK

- Den Gäransatz dem vorbereiteten Wein (Schritt 1) zugeben und auf 20°C halten.
- Der Gesamtmenge des zu behandelnden Tanks 30 g/hL NUTRISTART® ORG beimengen.



10 hL Gäransatz, gemäß Schritt 2.3 zubereitet

Steckengebliebener Wein, gemäß Schritt 1 vorbereitet

**Mehr dazu:** Entdecken Sie unsere Entscheidungshilfe **GÄRNEUSTART (ALKOHOLISCHE GÄRUNG)** in der Rubrik **LAFFORT & YOU** auf unserer Webseite.