

## Protokoll für die Herstellung eines „Hefe Ansatzes“ zur Zweiten Gärung bei Sekt mit Esprit Hefe

### ► Hintergrund:

**VitiFerm™ BIO Esprit** ist eine Trockenreinzuchthefer der Gattung *Saccharomyces cerevisiae*, welche sorgfältig selektioniert und speziell für die zweite Gärung von Schaumweinen ausgewählt wurde. Die Hefe eignet sich besonders wegen ihrer sensorischen Eigenschaften auch für knackig, spritzige Sommerweine. Aufgrund ihrer naturgegebenen moderaten Erzeugung von SO<sub>2</sub> während der Gärung, bietet die Hefe einen natürlichen Schutz gegen einen unerwünschten BSA, sie ist daher ein idealer Partner für die zweite Gärung von Schaumweinen.

Durch Zusatz von 4 g / l Saccharose erhält man nach der Vergärung etwa 1 bar CO<sub>2</sub>- Druck. Es reichen in der Regel 22 g / l aus um 5 - 6 bar zu erzeugen. Der Alkoholgehalt steigt um etwa 10 - 12 g / l an. Diese Mischung wird in Sektflaschen eingefüllt, mit Kronkorken verschlossen und bei ca. 12 - 15° Celsius vergoren. Die Gärung im Lager dauert als Umgärung etwas länger (14 Tage bis 4 Wochen), da die Vermehrung der Hefe gegen den hemmenden Alkohol und CO<sub>2</sub>-Druck ablaufen muss. Dem schließt sich ein Lagerungsprozess auf der Hefe an, um die Qualität zu verbessern und den Sekt zu stabilisieren.

### ► Analyse des Grundweines:

	Idealwerte	Grenzwerte
Alkoholgehalt	80 - 85 g / l	70 - 90 g / l
Zuckergehalt	0 g/l	bis 2 g/l
Gesamtsäure	7 - 10 g / l	6,5 - 11 g / l
Zfr. Extrakt max.	24 g / l	
Freie SO <sub>2</sub>	15 - 25 mg / l	
Gesamte SO <sub>2</sub>	50 - 70 mg / l	bis 80 mg / l

- Für die Erstellung eines „Hefe Ansatz“ werden gut 2 % des zu vergärenden Jungweines benötigt
- Zur Unterstützung der Gärung mit Spurenelementen und zum Aufbau von Sterolen sollte auch ein Komplexnährstoff (**FermControl™ BIO**) gegeben werden.
- Zur Sicherheit der zweiten Gärung kann der Grundwein mit einer 10 –15 g / hl **ClearUp BIO** Schönung vorbereitet werden.

### ► Hefeansatz:

- 35 - 50 g / hl Reinzuchthefer abmessen
- Gemäß Herstellerangaben reaktivieren. **ACHTUNG:** Unterschiede konventionell zu BIO
- Im Verhältnis 1: 10 in einer wässrigen Zucker- oder RTK-Lösung mit 22 g / l suspendieren.
- Nach 20 - 30 Minuten ist die Hefesuspension aktiv und kann dem „Gäransatz“ zugefügt werden.
- Akklimatisieren Sie den Hefestarter im Tirage-Tank zusammen mit dem Grundwein und Nährstoff für die Nachgärung (20 g / hl **FermControl™ BIO**) bei einer gemäßigten Temperatur von 18 – 20 °C für 6 - 12 Stunden (nicht länger, da die Hefe sonst „verhungert“), bevor Sie ihn in die MC-Flasche oder in den Chamat-Tank abfüllen. Überprüfen Sie vor der Abfüllung auf Gärungsaktivität.
- **Überprüfen Sie den Mindestzuckergehalt von 22g/l (4g ergeben 1bar Druck!)**
- Fügen Sie Rüttelhilfe hinzu, wie vom Hersteller angegeben
- Fügen Sie 8 g / hl **FermControl™ BIO** für die sichere Ernährung und Ergänzung der Nachgärung hinzu.
- Stellen Sie sicher, dass die Hefe vollständig suspendiert ist.
- **Achtung:** Keine Zentrifugalpumpe verwenden! Vermeiden Sie Kavitation während des Pumpvorgangs
- 

©2BFermControl GmbH 2022