

# REINZUCHTHEFEN

## Einfluss auf den Säuregehalt

Ing. Wolfgang Renner

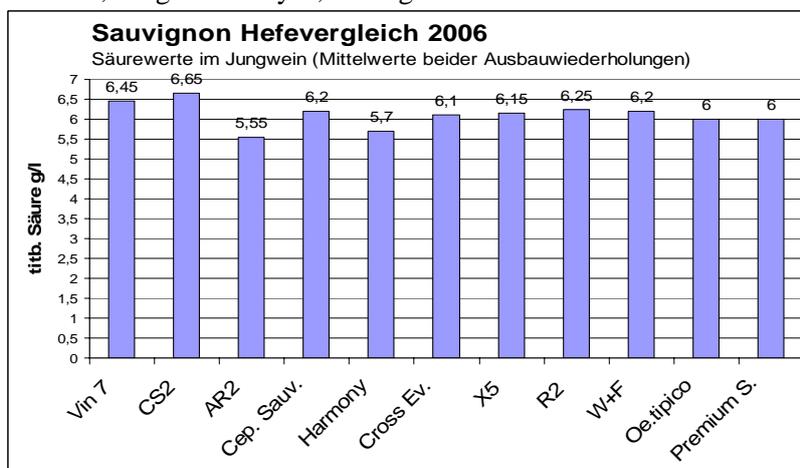
Die seit 14 Jahren jährlich durchgeführten Hefevergleichstests in Haidegg geben eine gute Möglichkeit, das Verhalten der Hefen hinsichtlich Säureschonung bzw. Säurereduzierung zu beobachten. Reinzuchthefen der Rasse *Saccharomyces cerevisiae* können in unterschiedlichem Ausmaß Äpfelsäure reduzieren. Einige dieser Stämme werden als so genannte „Primeurhefen“ vermarktet, die bis zu 30% der vorhandenen Äpfelsäure veratmen können. Aber auch viele nicht deklarierte Stämme sind in der Lage, die im Most vorhandene Äpfelsäure im Laufe der alkoholischen Gärung zu verringern. Im Unterschied zum Säureabbau durch Milchsäurebakterien entsteht bei der Säurereduzierung durch Hefen keine Milchsäure. Die Äpfelsäure wird von den Hefen zum Energiegewinn nicht fermentiert sondern nur „veratmet“.

Das Wissen um diese Tatsachen kann in vielen Fällen von Nutzen sein. Heiße Weinjahre mit frühen Leseterminen bringen oft das Problem von niedrigen Säuregehalten. Das kann bei Sorten mit tiefem natürlichen Säuregehalt wie Traminer zusätzlich problematisch sein (siehe Jahrgang 2003). Auch für die Erhaltung der frischen und leichten Typizität des Welschrieslings kann es in solchen Ausnahmejahren nützlich sein, Hefen zu verwenden, die Säure schonend vergären. Umgekehrt verhält es sich in kühlen Weinjahren, in denen die Säurewerte bei der Lese noch ziemlich hoch sind. Hier können stärker Säure veratmende Hefen schon während der alkoholischen Gärung zu einer Geschmacksharmonisierung beitragen. Hinsichtlich der in kühlen und späten Jahren oft zeitlich knapp werdenden Junker- oder Primeurweinerzeugung ergibt sich durch die Verwendung von stärker Säure veratmenden Hefen der Vorteil der früheren Säureharmonisierung und –stabilisierung. Für die Erzeugung von Schilcher kann die Verwendung von stärker Säure verbrauchenden Hefen ebenfalls eine frühere Harmonisierung und vielleicht sogar den Verzicht einer chemischen Entsäuerung bedeuten.

Tabelle 1

Säure schonend	Säure reduzierend
Fermicru LVCB	WAM
Uvaferm CS2	Harmony
Anchor Vin 7	Fermicru AR2
Enoferm M1	Rubyferm
Oenoferm Rosé	Actiflore Rosé
	Lalvin 71B

Grafik 1, Jungweinanalyse, Sauvignon 2006



Grafik 2, Jungweinanalyse – Schilcher 2005

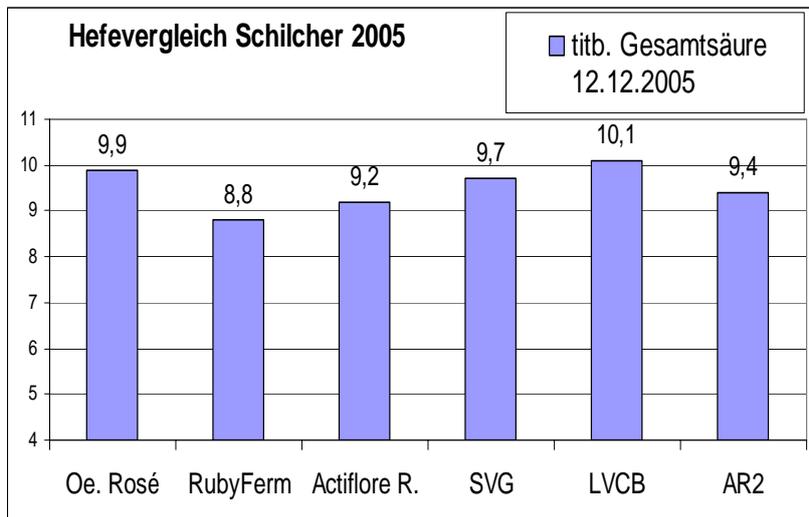


Tabelle 2, Weinanalysen - Hefevergleich Sauvignon 2005

Hefe	Gesamt-Säure g/l	L Äpfel-Säure g/l	Milch-Säure g/l
Uvaferm CS2	5,5	4,1	0,0
Fermiblanc Arom	5,5	4,0	0,2
Oenoferm tipico	5,4	3,7	0,1
Lalvin WAM	5,1	3,5	0,1
Fermicru LVCB	5,4	4,0	0,1
Enoferm M1	5,7	4,4	0,1
Anchor Vin 7	5,6	4,1	0,1
Premium Sauv.	5,2	3,8	0,1

Tabelle 3, Weinanalysen - Hefevergleich Schilcher 2002

	zfr.Ext. g/l	g/l titb. Gesamtsäure	Äpfelsre g/l
Uvaferm CS2	24,9	9,9	7,1
Zymaflore VL3	24,1	9,4	6,8
Fermicru LS2	24,7	9,8	7,1
Lalvin R2	24,3	9,7	7,0
244	24,8	9,5	6,7
Oenoferm Rose	25,3	10,0	7,1
Ruby Ferm	23,9	8,8	6,1
Oenoferm Tipico	25,8	10,1	7,2

Grafik 3, Weinanalyse – Müller Thurgau 1998

