

Ing. Wolfgang Renner

CS2: Genie oder Wahnsinn?

CS 2
Saccharomyces
cerevisiae

Seit nunmehr 15 Jahren werden in der Versuchsanstalt Haidegg jährlich Hefevergleiche angestellt. Bereits im allerersten Versuchsjahr 1993 erwies sich der Hefestamm CS2 als ausgezeichnet geeignet für Sauvignon Blanc – allerdings war das Auftreten von „lauten“ und „böckrigen“ Geruchsnoten bei mangelhafter Nährstoffversorgung immer wieder festzustellen. Die Vergärungen fanden auch nicht, wie heute meistens praktiziert, in blanken Traubenmosten statt, sondern in mehr oder weniger trüben. Die Gärtemperaturen waren auch etwas höher als heute.

Im Laufe der Versuchsjahre konnte sich der Hefestamm CS2 zwar immer wieder als einer der besten für klassischen Sauvignon erweisen, die Stilistik der Weine änderte sich aber stärker in Richtung ausgeprägter Gärungsester. Höhepunkt war sicherlich das Jahr 2007, in dem die analytischen Werte an flüchtiger Säure teilweise deutlich über 1 Gramm pro Liter stiegen.

Laut Auskunft vom Hersteller (Karl Burger, Uvaferm) hat sich am Hefestamm genetisch in den letzten

15 Jahren nichts geändert. Obwohl die Hefe CS2 viel Stickstoff benötigt, damit die Bockseignung reduziert wird, dürften aber übertriebene Mengen an Diammoniumphosphat die Esterbildung fördern. Schwierigkeiten, vor allem in der Endgärung, kann auch ein sehr hoher Alkoholgehalt (über 13%) bereiten.

Empfehlungen

Optimale Aktivierung (eventuell mit Bioaktivatoren wie GoFerm oder VitaDrive)

Kein übertriebener Zusatz von Diammoniumphosphat, der Hersteller empfiehlt besser den Zusatz von Hefenährstoffen mit hohem Anteil an organischen Stickstoffverbindungen (z.B. Fermaid E Blanc)

Nicht nur ein Gärgebinde und eine Hefe verwenden, wenn möglich „splitten“ und andere Hefen verwenden (Verschnitt)

Keine extrem tiefen Gärtemperaturen (Angärphase: 19°C, Hauptgärphase 17-18°C, Endgärphase 18-19°C)

CS2 ist keine Wunderhefe und Allheilmittel für Sauvignon Blanc, es gibt auch Alternativen (Cepage Sauvignon, Litto Levure Sauvignon, Preziso Weiß und Fruchtig, etc.)

Auch bei zu erwartenden hohen Alkoholgehalten besser alkoholtolerante Alternativen verwenden (z.B. Fermicru LVCB, EC 1118, etc.)