

Ing. Georg Innerhofer

Hefevergleich beim Apfelmost

Ein Zwischenbericht über das Versuchsjahr 2006.

Für die Herstellung von hochwertigem Most hat sich die Verwendung von Reinzuchthefen weitestgehend durchgesetzt. Die Auswahl an Reinzuchthefeprodukten im Handel ist riesengroß, die Entscheidung für eine spezielle Hefe dementsprechend schwer, denn die Erfahrungswerte bei Most sind noch eher gering.

Basierend auf den Ergebnissen aus dem Jahr 2005 (siehe www.haidegg.at: Hefevergleich beim Apfelmost) erfolgte die heurige Versuchsanstellung wieder mit unterschiedlichen Hefen.

Die Unterschiede zwischen den einzelnen Hefen sind eher gering, deutliche Unterschiede bestehen zwischen **den mit und den ohne Nährsalz** (30 g/hl TM Nährsalz) versetzten Varianten. In den scharf entschleimten Varianten vollzog sich die Gärung mit dem zugesetzten Nährstoff um bis zu zwei Wochen rascher als in den anderen. Durch die verschleppte Gärung kam es bereits im Gärbehälter zu unerwünschten Veränderungen, die sich quer durch alle Hefevarianten zogen. Im Gesamturteil sind daher bei der Verkostung die Nährsalzvarianten deutlich voran.



Bei der scharfen Entschleimung erfolgte die Gärung in den mit Nährstoffen versetzten Varianten rascher als in den Varianten ohne Nährsalze.

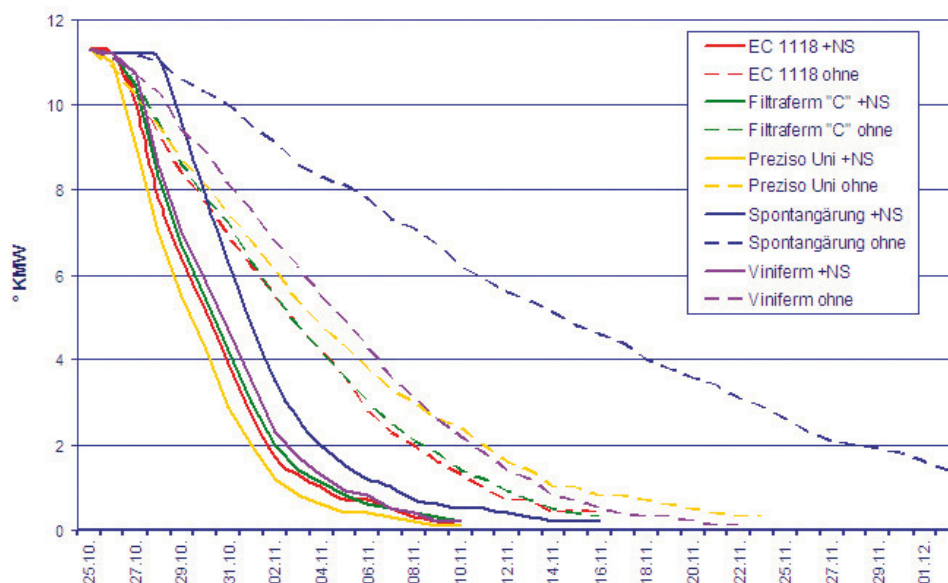
Apfelmost gemischt

Apfelmost gemischt wurde vergoren mit:

- Spontanflora
- Filtraferm C
- Lalvin EC1118
- Preziso Universal
- Erbsloeh Viniferem



Hefen, die im Versuch verwendet wurden.



Gärverlauf bei verschiedenen Hefen in gemischtem Apfelmost.

Apfelmost Braeburn

Apfelmost Braeburn wurde vergoren mit:

- Uvaferm CS2
- Lalvin EC1118
- DSM Fermiblanc Arom

Braeburn eignet sich hervorragend zur Mostherstellung. Die Produkte aus dieser Sorte sind recht aromatisch. Die **Aromahefe Fermiblanc** konnte sich in der Bewertung des Gesamteindrucks mit noch etwas mehr Aroma knapp an die erste Stelle setzen. Ähnlich aber nicht ganz so deutlich wie beim Apfelmost gemischt wurden auch beim Braeburn die Varianten mit Nährsalzzugabe beim scharf entschleimten Saft besser bewertet.



Topaz zeichnet sich durch hohe Säuregehalte aus.

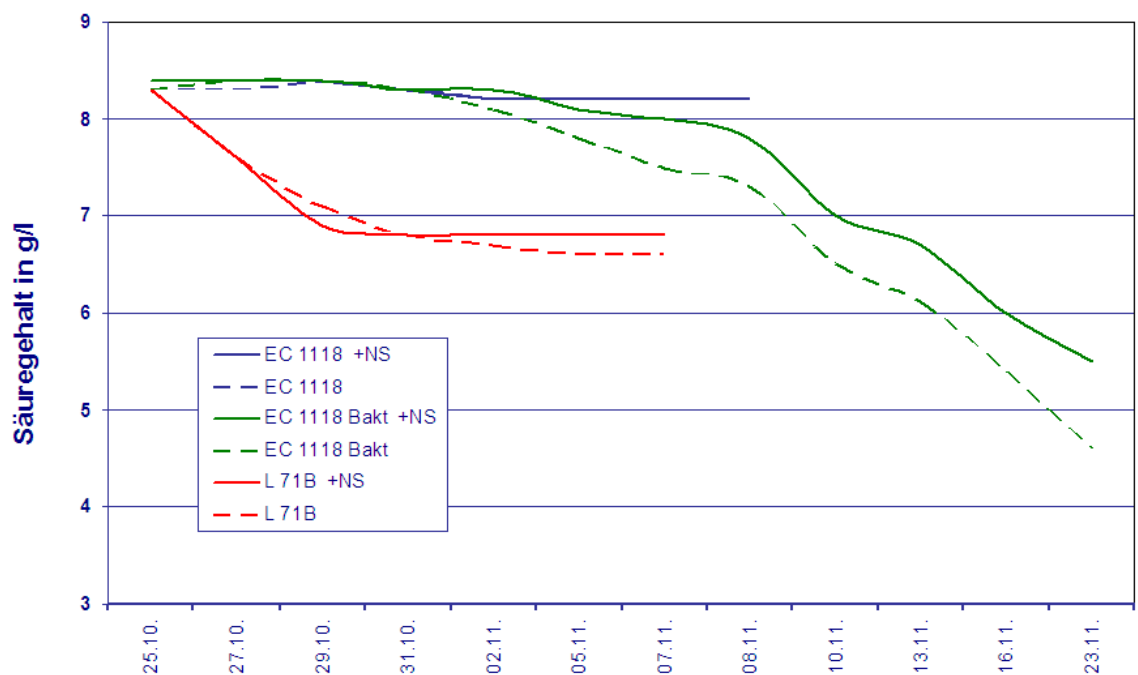
Apfelmost Topaz

Apfelmost Topaz wurde vergoren mit:

- Lalvin 71B
- Lalvin EC1118
- Lalvin EC 118 und Bakterien für den Säureabbau

Der Presssaft von Topaz hatte vor der Gärung einen Säuregehalt von unharmonisch hohen 8,4 ‰. Die Primeurhefe L71B veratmete bereits am Anfang der Gärung unabhängig von der Nährsalzzugabe einiges an Äpfelsäure und konnte den Wert auf 6,8 absenken, mit ähnlicher Bewertung der Sauberkeit wie EC1118. Mit dem Säureabbau durch die Bakterien von La Littorale "Litto Malique" konnte zwar der Säuregehalt auf 4,6 bzw. 5,4 abgesenkt werden, in der Gesamtbewertung wurde der Most aber wegen des Säureabbautons als weniger gut eingestuft.

Aus den heurigen Ergebnissen heraus lässt sich gut erkennen, dass neben der Wahl einer Gärhefe **der Einsatz von Nährsalzen eine wesentliche Rolle** bei der Vergärung von Apfelmost spielt.



Säureabnahme bei Zusatz verschiedener Hefen und Bakterien im Topazmost.