

Schadbild	Merkmal, Erkennung	Auslöser	Korrektur (Heilung)	Vorbeugende Maßnahmen bzw. Verhinderung
Essigstich	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Essigsäurestich in der Nase ▪ Kratzender Geschmack im Gaumen <p>Auf der Oberfläche des Mostes weißlicher Schleier -> schleimige Haut = Essigmutter</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Mikroorganismen, Bakterien sind Sauerstoff und Wärme liebend ▪ verdoppeln sich alle 20 min. ▪ produzieren aus Alkohol Essigsäure 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ NEIN ▪ Schwach stichige Moste evtl. <ul style="list-style-type: none"> - durch entkeimende Filtration (110-er) Erreger rausnehmen - stärker schwefeln (Achtung Bocksergeschmack) 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Verwendung von gesunder Rohware ▪ Sauberkeit aller Gerätschaften und Behälter ▪ Schnelle Verarbeitung ▪ Sofortiger Gärbeginn -> Sauerstoffentzug durch Kohlensäure ▪ Verwendung eines Gärspundes ▪ Schwefeln bei <u>leicht</u> überreifem, angefaultem Obst ▪ Temperaturen unter 25 °C hemmen die Entwicklung ▪ Stichige Moste nie mit gesunden mischen ▪ Stichige Moste evtl. mit Fass aus dem Keller entfernen, um Übertragung auf andere Gebinde zu vermeiden
Notizen				

Schadbild	Merkmal, Erkennung	Auslöser	Korrektur (Heilung)	Vorbeugende Maßnahmen bzw. Verhinderung
Milchsäure- stich	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Geruch wie Sauerkraut ▪ süßsaurer kratzender Geschmack ▪ Moste sind meistens trüb ▪ Moste können „dickflüssig“ werden 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Säure- und alkoholarme Moste ▪ Bakterien die keinen Sauerstoff benötigen -> Milchsäurebakterien 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Sofortige Messung der Oechsle und Säurewerte nach dem Pressvorgang ▪ auf Anfangswerte einstellen, diese Ausgangswerte evtl. korrigieren ▪ niedrige Lagertemperatur -> unter 15 ° C ▪ Abziehen von der Hefe ▪ stärker schwefeln (Achtung-> Bocksergeschmack) ▪ Aktivkohle mit anschließender Entkeimungsfiltration 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Milchsäurebakterien sind auch in saurer Milch, Sauerkraut, Gurken enthalten ▪ Moste nicht im selben Raum lagern mit den Bakterien ▪ örender Rohwaren
Notizen				

Schadbild	Merkmal, Erkennung	Auslöser	Korrektur (Heilung)	Vorbeugende Maßnahmen bzw. Verhinderung
Kahmkrankheit	<ul style="list-style-type: none"> ▪ weiße – grauweiße bis zu 1cm dicke Kahmhefendecke ▪ bei Erschütterung bzw. Kohlesäurebildung lösen sich Teile der Hefendecke und sinken nach unten, bewirkt Geschmacksveränderung ○ wird oft verwechselt mit Schimmel (Schimmel entsteht nur bis 4% Vol. Alkohol) 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ luftabhängige Hefen ▪ alkoholarme Moste ▪ nicht spundvolle Lagerbehälter ▪ hohe Kellertemperaturen ▪ angebrochene Fässer – Luftraum vergrößert sich ▪ ständiger Luftkontakt führt zum Abbau von Alkohol, Säure und Aromen 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ vorsichtiges Abziehen ▪ schwefeln ▪ spundvolle, kleinere Gebinde ▪ Aktivkohle mit anschließender Entkeimungsfiltration 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Mostgewicht und Säurekorrektur bei frisch gepresstem Saft ▪ Schwefelige Lösung in den Gärspund (max. 6 Wochen), sollte nach 6 Wochen erneuert werden, wie bei Alkoholfüllung ▪ Bei Abziehen in mehrere kleinere Gebinde - spundvoll
Notizen				

Schadbild	Merkmal, Erkennung	Auslöser	Korrektur (Heilung)	Vorbeugende Maßnahmen bzw. Verhinderung
Schimmel- geschmack	<ul style="list-style-type: none"> ▪ grüne, gelbliche, rötliche bis graue Färbung auf der Oberfläche des Mostes 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Schimmelpilze ▪ Verarbeitung in angelaufenen, schimmeligen Geräten (vom Waschen der Früchte bis zu den Schläuchen) ▪ Lagerung in angelaufenen, schimmeligen Fässern ▪ Schlecht belüfteter Keller ▪ Verzögerte Gärung ▪ Vermehrung der Pilze bis 4% Vol. Alkohol ▪ Vermehrung der Pilze durch Luftsauerstoff und Zucker 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ zum Teil wie bei Milchsäure und Kahmkrankheit ▪ bei starkem Befall KEINE Heilung ▪ selbst als Brennware bleibt der muffige Ton im Schnaps 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ schnelle Angärung bei niedrigen Temperaturen ▪ Hefenährsalz ▪ Kaltgärhefe ▪ Gärspond mit schwefeliger Lösung
Notizen				

Schadbild	Merkmal, Erkennung	Auslöser	Korrektur (Heilung)	Vorbeugende Maßnahmen bzw. Verhinderung
zäh- und schleimig werden	<ul style="list-style-type: none"> ▪ ölig, dickartig beim rauslassen vom Fass bzw. beim einschenken 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Bakterien und Schimmelentwicklung bei über 15° C ▪ säure-, alkohol-, gerbstoffarme Moste ▪ zu lange auf der Hefe 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ weg von der Hefe mit anschließendem Schwefeln ▪ Most mit Kohlendioxid (O₂) in Berührung kommen, mit Schaumschläger ▪ schwierige Fälle mit Bentonit schönen (200 –300 g/hl) 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Auslöser vermeiden ▪ Korrektur der Saftwerte nach Pressvorgang und vor Gärbeginn
Böcksergeschmack	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Geschmack nach fauligen Eiern 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Tropfende Schwefelschnitten bilden Kruste, Kuchen auf dem Fassboden -> Bildung von Schwefelwasserstoff 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ wie bei zäh- und schleimig werden 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Fassboden innen freihalten von Schwefelrückständen ▪ sofortige Reinigung ▪ nichttropfende Schwefelschnitten verwenden ▪ Einsatz von Kaliumpyrosulfit
Notizen				

Schadbild	Merkmal, Erkennung	Auslöser	Korrektur (Heilung)	Vorbeugende Maßnahmen bzw. Verhinderung
<p>schwarz werden (Schwarz- bruch)</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Most nimmt nach einiger Zeit nach dem Ausschank ins Glas aber auch im Krug eine graue, schwarzgraue bis blaugraue Färbung an 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Eisenberührung der Rohware oder des Saftes ▪ nicht genügender Schutz der Keltereinrichtung ▪ beginnt mit der Ernte (Drahtkorb) bis zur gesamten Keltereinrichtung einschl. Holzfass (Fasstürchen) ▪ es gibt eine Eisen / Gerbstoffverbindung, die sich nach Sauerstoffberührung in Eisenoxyd umwandelt ▪ säurearme Moste ▪ hoher Gerbstoffgehalt 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ in leichten Fällen Gelatine / Tamin Schönung ▪ sonst nur mit Ferrozyankalium ! 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Auslöser vermeiden
<p>Notizen</p>				

	Schadbild	Merkmal, Erkennung	Auslöser	Korrektur (Heilung)	Vorbeugende Maßnahmen bzw. Verhinderung
	weitere nicht angeführte Fehler	<ul style="list-style-type: none"> ▪ unharmonischer Geschmack 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ wie schon bekannte Ursachen, Auslöser 		<ul style="list-style-type: none"> ▪ Einhaltung vorbeugender Maßnahmen
Seite 19 von 19	Notizen				