



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



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



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



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



Schadbild	Merkmal, Erkennung	Auslöser	Korrektur (Heilung)	Vorbeugende Massnahmen bzw. Verhinderung
<b>zäh- und schleimig werden</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>ölig, dickartig beim rauslassen vom Faß bzw. beim einschenken</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Bakterien und Schimmel-entwicklung bei über 15 grd.</li><li>Säure-, Alkohol-, Gerbstoffarme Moste</li><li>zu lange auf der Hefe</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>weg von der Hefe mit anschliessendem schwefeln</li><li>Most mit Kohlendioxid (O<sub>2</sub>) in Berührung kommen, mit Schaum-schläger</li><li>schwierige Fälle mit Bentonit schönen (200 –300 gr/hl)</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Auslöser vermeiden</li><li>Korrektur der Saftwerte nach Pressvorgang und vor Gärbeginn</li></ul>
<b>Böckser-geschmack</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>Geschmack nach fauligen Eiern</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Tropfende Schwefel-schnitten bilden Kruste, Kuchen auf dem Fassboden -&gt; Bildung von Schwefelwasserstoff</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>wie bei zäh- und schleimig werden</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Fassboden innen freihalten von Schwefelrückständen</li><li>sofortige Reinigung</li><li>nichttropfende Schwefel-schnitten verwenden</li><li>Einsatz von Kaliumpyrosulfit</li></ul>
Notizen				



Schadbild	Merkmal, Erkennung	Auslöser	Korrektur (Heilung)	Vorbeugende Massnahmen bzw. Verhinderung
<b>schwarz werden (Schwarzbruch)</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>Most nimmt nach einiger Zeit nach dem Ausschank ins Glas aber auch im Krug eine graue, schwarzgraue bis blaugraue Färbung an</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Eisenberührung der Rohware oder des Saftes</li><li>nicht genügender Schutz der Keltereinrichtung</li><li>beginnt mit der Ernte (Drahtkorb) bis zur gesamten Keltereinrichtung einschl. Holzfass (Fasstürchen)</li><li>es gibt ein Eisen/Gerbstoff – verbindung, die sich nach Sauerstoffberührung in Eisenoxyd umwandelt</li><li>Säurearme Moste</li><li>hoher Gerbstoffgehalt</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>in leichten Fällen Gelatine / Tamin Schönung</li><li>sonst nur mit Ferrozyankalium !</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Auslöser vermeiden</li></ul>
Notizen				
<b>weitere nicht angeführte Fehler</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>unharmonischer Geschmack</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>wie schon bekannte Ursachen, Auslöser</li></ul>		<ul style="list-style-type: none"><li>Einhaltung vorbeugender Massnahmen</li></ul>