



Merkblatt: Pied de cuve-Anleitung für das Wiedereinsetzen der Gärung nach Gärstockung bei < 30°Oe

1. Herstellen eines Likörs für die Rehydrierung

Pro hl:	Für 50 hl
1,5 dl neu zu beimpfender Wein	7,5 Liter neu zu beimpfender Wein
+ 0,5 dl Wasser	+ 2,5 Liter Wasser
+ 50 g Zucker	+ 2,5 kg Zucker

2. Hefen rehydrieren

10 g/hl Biohefe für die Schaumbildung

Beispiel für 50 hl:

500 g Biohefe in 5 Liter Wasser und mit einer Handvoll Zucker bei 35 °C rehydrieren

3. Anpassung der Hefen

Die rehydrierten Hefen in den Likör geben (Punkt 1) und 6 Stunden warten.

Vorsicht vor Temperaturschocks. Die Hefen tolerieren höchstens 10°C Temperaturunterschied.

4. Den Pied de cuve herstellen

Der Pied de cuve muss 4 % des Gesamtvolumens ausmachen, inklusive der rehydrierten Hefen im Likör. Das heisst:

Pro hl:	Für 50 hl:
2,7 Liter neu zu beimpfender Wein	135 Liter neu zu beimpfender Wein
1 Liter Wasser	50 Liter Wasser
300 g Bio-Zucker	15 kg Bio-Zucker

5. Die Hefe und den Likör nach 6 Stunden dem Pied de cuve beifügen (Punkt 4)

6. Das neu zu beimpfende Fass wenn möglich mit Hefezellwänden behandeln, um das Milieu zu entgiften, und allenfalls bei Demeter um eine Ausnahmegewilligung ersuchen, um das Fass mit inaktiver Trockenhefe zu nähren.

7. Sobald der Pied de cuve denselben Öchslegrad aufweist wie das neu zu beimpfende Fass:

- Wenn die Gärstockung im neu zu beimpfenden Fass bei unter 10°Oe aufgetreten ist, den Pied de cuve auf einmal dem Fass begeben.



- b. Ist die Gärstockung bei unter 5°Oe aufgetreten, ist es sicherer, den Pied de cuve mit dem neu zu beimpfenden Wein nochmals zu verdoppeln, 12 bis 24 Stunden zu warten und ihn erst dann dem Fass beizugeben.

Beispiel für 50 hl: Den 200 Litern Pied de cuve 200 Liter neu zu beimpfenden Wein begeben «Fass + Likör + Hefen».

Je weniger zu vergärender Zucker im neu zu beimpfenden Fass übrig ist, desto schwieriger ist es für den Pied de cuve, den Zucker im Fass zu verwerten.