



# Medienmitteilung

Datum

10.12.2012

---

## «Dornröschen»-Hefe ist praxistauglich

**2008 sorgte ein Wein mit Jahrgang 1895 für eine kleine Sensation: Mikrobiologen von Agroscope fanden darin Weinhefen, die 113 Jahre in der Weinflasche überdauert haben (Mitteilung vom 26.10.2009). Heute wissen die Forschenden, weshalb dies möglich war: Als ihr Leben davon abhing, haben die Hefen in der Flasche eine andere Energiequelle als Traubenzucker angezapft. Diese Flexibilität der Hefen wird heute genutzt, um so genannte Gärstockungen zu verhindern und zu beheben – einen Zustand, bei dem die Gärung stoppt und ein Wein mit unerwünschter Restsüsse resultiert. Diese Entdeckung der Agroscope-Experten hilft mit, finanzielle Einbussen von der Schweizer Weinbranche abzuwenden. Auch bei Destillaten und der Flaschengärung von Sekt und Champagner hat man die «Dornröschen»-Hefe bereits erfolgreich eingesetzt, um neue, erstklassige Produkte zu kreieren.**

Anschliessend an die erfolgreichen Agroscope-Versuche gegen Gärstockungen wurde die «Dornröschen»-Hefe in grösseren Mengen produziert und der Weinpraxis zur Verfügung gestellt.

### **Begeisterung der Weinpraxis für die Hefe 1895**

Der Hefestamm 1895 wurde auch in der Praxis erfolgreich dazu eingesetzt, um Gärstockungen zu beheben (Details siehe Kasten). Dani Fürst aus Hornussen wurde «zum Fan dieser einzigartigen Hefe» und erklärt: «2011 habe ich sie erfolgreich als Reparaturhefe eingesetzt; 2012 habe ich die Hefe auf 8000 kg Blauburgunder-Maische eingesetzt und strahlende, fruchtige Weine mit herrlicher Fülle erhalten.» Hermann Schwarzenbach aus Obermeilen wiederum hat beobachtet, «dass die Hefe nicht nur eine ausgezeichnete Reparaturhefe zum Beheben von Gärstockungen ist, sondern dass sie schon im Traubensaft eingesetzt sehr interessante, traubensortentypische Weinaromen erzeugt und fast kein Bockserbildungsproblem festzustellen ist, auch ohne Zusatz von Hefenährstoffen». – «1895 ergibt fadengrade Weine ohne Grundrauschen, ohne ausgefranstes Aromaprofil», freut sich Niklaus Zahner aus Truttikon.





Und Daniel Huber aus Monteggio findet «die Frucht von mit 1895 vergorenen Weinen schön (fast sexy)». – «Die Weine sind komplex, nobel und haben einen authentischen Sortencharakter», ist für Martin Aurich aus dem Südtirol klar. Und Armin Sütterlin aus Bischoffingen bemerkt, dass «die Weine kurz nach der Gärung schon relativ gut entwickelt sind und sich durch ein reduziertes Säureempfinden auszeichnen».

### **Weniger Biomasse als andere Hefen**

Die Hefe 1895 ist darüber hinaus wegen eines technologischen Aspekts von hohem Wert für die Praxis: Sie bildet im Vergleich zu den andern Weinhefen nur ein Drittel so viel Biomasse aus. Diese Eigenschaft ist nicht nur für die Weinbereitung sehr wünschenswert, sondern auch bei der Flaschengärung von Sekt und Champagner – das so genannte Dégorgieren ist dadurch viel einfacher (Entfernen der festen Partikel in der Flasche durch kurzes Öffnen des Verschlusses). «Die Hefe 1895 ist eine absolute Sicherheit gegen Gärstockungen im Keller und bildet wenig Biomasse», freut sich Alain Helmrich aus Visperterminen.

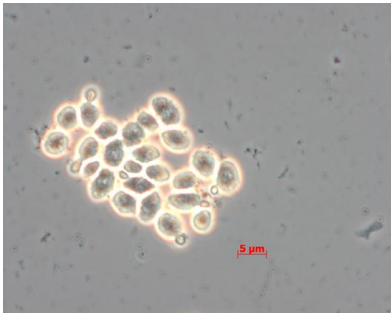
Seit zwei Jahren wird die Hefe 1895 zudem bei der Herstellung von Destillaten erfolgreich eingesetzt. «Fruchtig, fruchtiger, am fruchtigsten!», so das Zitat von Edelbrand-Spezialistin Sonia Petignat-Keller von Agroscope. Achtzig Degustatoren am Schweizerischen Obstverband-Meeting 2011 haben dieses sensorische Ergebnis bei Fruchtbränden ebenfalls bestätigt.

Die Hefe, die von Agroscope-Experten in einer Weinflasche mit Jahrgang 1895 gefunden und im Labor eingehend erforscht und getestet wurde, hat den Schritt in die Praxis geschafft: Sie dient sowohl dazu, finanzielle Einbussen wegen Gärstockungen von der Schweizer Weinbranche abzuwenden, als auch neue Produkte von hoher Qualität zu kreieren. Für Ursula Irion aus Spiez ist die Hefe 1895 «ein Schritt Richtung Swissness pur».

### **Kontakt**

Jürg Gafner, Forschungsanstalt Agroscope-Changins Wädenswil ACW  
Tel.: 044 783 63 50, [juerg.gafner@acw.admin.ch](mailto:juerg.gafner@acw.admin.ch)

Carole Enz, Mediendienst, Forschungsanstalt Agroscope Changins-Wädenswil ACW  
Tel.: 044 783 62 72, Mobile: 079 593 89 85, [carole.enz@acw.admin.ch](mailto:carole.enz@acw.admin.ch)  
[www.agroscope.ch](http://www.agroscope.ch)



Die Hefe 1895, direkt aus der Originalflasche

### **Gärstockungen beheben**

Weinhefen verarbeiten bei der alkoholischen Gärung bevorzugt Traubenzucker (Glukose) – sie sind glucophil. Fruchtzucker (Fruktose) wird nicht so effizient wie Glucose umgesetzt. Bis zum Ende der alkoholischen Gärung nimmt daher der Glukose-Anteil stark ab. Das führt dazu, dass sich das Verhältnis der beiden Zuckerarten zugunsten der Fruktose verschiebt. Erreicht dieser Prozess ein bestimmtes Verhältnis (zehnmals mehr Fruktose als Glukose) stockt die Gärung. Herkömmliche Weinhefen können nämlich mit zehnmals mehr Fruktose nichts anfangen. Die alte Hefe aber schon, denn sie musste vor Jahrzehnten einen Weg finden, um zu überleben – so haben sie in ihrer Not eine überlebensnotwendige Evolution durchgemacht: von der glucophilen zur fructophilen Ernährungsweise. Die Forschenden von Agroscope haben schnell gemerkt, dass die entdeckten Hefestämme fructophil sind, also Gärstockungen verhindern und beheben können.

### **Dreizehn Jahrgänge untersucht**

Die Agroscope-Fachleute haben dreizehn Jahrgänge auf lebende Weinhefezellen untersucht: 1895, 1897, 1911, 1927, 1935, 1936, 1940, 1943, 1944, 1945, 1947, 1959 und 1962. Bei insgesamt fünf Jahrgängen wurden sie fündig: beim Jahrgang 1895 dreizehn Kolonien *Saccharomyces cerevisiae* (*S. cerevisiae*) aus drei verschiedenen Hefestämmen und drei Kolonien von *Candida stellata* (*C. stellata*), beim Jahrgang 1897 siebzehn Kolonien *C. stellata*, beim Jahrgang 1911 vierzehn Kolonien *C. stellata* und ein Bakterium, beim Jahrgang 1935 siebzehn Kolonien *S. cerevisiae* aus zwei verschiedenen Hefestämmen und beim Jahrgang 1962 siebzehn Kolonien *S. cerevisiae* aus einem Hefestamm. Das Vorkommen von *S. cerevisiae* weist auf gute Jahrgänge hin; das Vorkommen von *C. stellata* ist ein Indikator für feucht-kalte Weinjahre.