

Kundeninformation

Sehr geehrte Damen und Herren

Nach einer sehr interessanten Weindegustation im Jahre 2008 von alten Räschling- Weinen (eine weisse autochthone Traubensorte vom Zürichsee, in der Schweiz) hatten der Besitzer des Weingutes Hermann Schwarzenbach, gemeinsam mit Jürg Gafner, Wissenschaftler an der Forschungsanstalt Wädenswil, die ungewöhnliche Idee, nach lebendigen Hefezellen in diesen alten Weinen zu suchen.

Tatsächlich gelang es dem Team rund um den Mikrobiologen Jürg Gafner lebende Hefezellen zu finden. Insgesamt konnten, neben anderen Hefen, auch 6 verschiedene *Saccharomyces cerevisiae* Stämme gefunden werden. In der ältesten Flasche aus dem Jahre 1895 gelang es ihnen 3 verschiedene *Saccharomyces cerevisiae* zu selektionieren. In der ersten Phase konzentrierten wir unser Interesse auf den Stamm namens 1895C.

Gärversuche mit diesem Stamm mit kleinen Mengen, bis zu 100 Litern, aber auch mit grösseren Mengen, bis zu 10'000 Litern und mehr, haben aufgezeigt, dass diese Hefe 1895C über fantastische Gäreigenschaften verfügt: ein schneller Gärstart, geringe Schaumbildung, minimale Bildung von H₂S (Böckser), Essigsäure, SO₂ und Diacethyl. Zusätzlich bildet sich bei der Anwendung der Hefe 1895C rund ein Drittel der sonst üblichen Biomasse. Dies dürfte auch eine interessante Eigenschaft sein für die Flaschengärung bei Schaumweinen. Im Übrigen überzeugen auch mit der 1895C vergorene Fruchtdestillate mit aussergewöhnlich hoher Qualität.

Seit dem Jahre 1990 ist es dem Team von Jürg Gafner ein grosses Anliegen Gärstockungen zu beheben, deren Ursache auf einem Glukose- Fructose- Verhältnis von unter 0.1 beruht. Das heisst also, dass im verbleibenden Most rund 10 mal mehr Fructose als Glucose vorhanden ist. Bis zu 97% aller Gärstockungen weltweit beruhen auf diesem tiefen Glucose-Fructose- Verhältnis von unter 0.1. Alle kommerziell erhältlichen Weinhefen (mindestens 300 Produkte) sind nicht im Stande solche Gärstockungen zu verhindern oder gar zu kurieren.

Aber, der Hefestamm 1895C vermag solche Gärstockungen zu vermeiden und zu kurieren, ohne die guten Eigenschaften zur Erzeugung eines qualitativ- hochstehenden Weines zu verlieren.

Deshalb haben wir uns im Jahre 2011 entschlossen die Firma Swiss Wineyeast GmbH zu gründen, da es uns ein Anliegen ist, dass die gesamte, weltweite Weinbranche von dieser Entdeckung profitieren kann, mit dem Ziel die Weinqualität generell zu verbessern.

Mit freundlichen Grüssen

Cécile Schwarzenbach
Generaldirektorin

swiss wineyeast gmbh

Seestrasse 867 | CH-8706 Meilen

+41 44 793 11 15

info@swiss-wineyeast.ch

swiss-wineyeast.ch