

Pressemitteilung

Biologische Bundesanstalt für Land- und Forstwirtschaft

Dr. P. W. Wohlers

18.09.2002

<http://idw-online.de/de/news52922>

Buntes aus der Wissenschaft, Forschungsergebnisse, Wissenschaftliche Tagungen
Biologie, Chemie, Ernährung / Gesundheit / Pflege, Informationstechnik, Medizin, Meer / Klima, Tier / Land / Forst, Umwelt / Ökologie
überregional

Natürliche Hefe zur Gärung im Weinbau

53. Deutsche Pflanzenschutztagung in Bonn

Bisher wurde immer kommerziell erhältliche Reinhefe, *Saccharomyces cerevisiae*, genommen, um den Traubensaft zum Gären zu bringen. In den letzten zehn Jahren werden jedoch in Deutschland immer mehr eigene Starterkulturen verwendet, die auf den Trauben natürlicherweise vorkommen. Dies sollen weinbergs- und gebietstypischen Charakteristika in der Weinbereitung widerspiegeln, worauf beim Marketing stark geachtet wird. Wie die Forschungsanstalt Geisenheim auf der Deutschen Pflanzenschutztagung in Bonn jetzt berichtete, wurden sechs verschiedene Hefen bzw. hefeähnliche Pilze auf weißen Rebsorten gefunden, aber nicht die typische Weinhefe *Saccharomyces cerevisiae*. Drei als wilde Weinhefen bekannte Arten wurden ausschließlich von roten Rebsorten isoliert. Offensichtlich hat die Beerenfarbe Einfluss auf die Zusammensetzung der Hefeflora. (BBA)

Um Belegexemplar wird gebeten

Siehe Seite 551, Mitteilungen aus der Biologischen Bundesanstalt (Tagungsband) Nr. 390
Posterdemonstration am 18. September 2002, Poster Nr. 743

URL zur Pressemitteilung: http://idw-online.de/public/zeige_pm.html?pmid=52787