

Anhang Fehleraromen (Version: 11. Juni 2026)

	Definition	Entstehung	Sonstiges	Wie vorbeugen/korrigieren?
Grundfehler		Zu wenig Säure im Süßmost Süßmost zu wenig geklärt Hefe zu schwach Hefe hatte zu wenig Nährstoffe Sauerstoffmangel zu Beginn der Gärung (ggf. Schwefelung des Süßmostes vor der Gärung)		Säure kontrollieren (6-9 g/L); pH 3-4 Most ausreichend klären Verwendung von Reinzuchthefer Nährsalz geben Zu Beginn der Gärung belüften Keller-Temperatur kontrollieren (16-20 °C) (Alkohol sollte später mind. 5 % sein; Schwefelung für Lagerfähigkeit 40-45 mg/L)
Schwefelböckser	Ziegenbock, faule Eier, Gekochter Kohl, Zwiebel, verbrannter Gummi, verbranntes Streichholz, stechend	Grundfehler+ Gärstockung, weil Keller zu kalt		Siehe oben Ggf. mit Kupfersulfat (klappt nur zu Beginn und bei leichter Ausprägung)
Hefeböckser	Brot, Brioche, hefig, dumpf, Keller	Grundfehler+ Zu hohe o. schwankende Temperat. des Kellers Most war zu lange auf der Hefe und die Hefe „zerfällt“		Siehe oben Most rechtzeitig abstechen Keine Möglichkeit
Essigsäure	Essigstich	Grundfehler+ Essigbakterien vom Obst oder aus der Luft +Luft u./o. warme Lagerung		Siehe oben Was drin ist bleibt drin, aber man kann es ggf. stoppen durch Filtrieren
Lösungsmittel	Uhu-/Nagellack-Ton	Grundfehler+ Zu hohe Gärtemperatur	Niedrig dosiert einfach nur „fruchtig“	Siehe oben Nur über Entschwefelung möglich (spezielle Ausstattung notwendig)
Schimmel	muffig/ranzig	Grundfehler+ Schimmelpilz an Obst oder aus der Luft + Luft		Siehe oben Keine Möglichkeit
Kahmhefe	muffig/ranzig	Grundfehler+ Most bekommt zu viel Luft	Angeblich gesundheitlich unbedenklich	Siehe oben (Abschöpfen+Schwefeln+Säure zugeben)
Mäuseln	ammoniak- oder mäuseurinartig	Grundfehler+ wilde Hefen und Bakterien warme Verarbeitung zu spät von der Hefe genommen	Entsteht bei Kontakt mit Speichel Mund bei mit Speicher→ Geschmack und kein Geruch!	Siehe oben Most rechtzeitig abstechen Keine Möglichkeit
Isoamylacetat	Eisbonbon, Banane	Zu kalte Gärung	Geschmacksfrage Niedrig dosiert einfach nur „fruchtig“; wenn zu viel: unangenehm und überlagert andere Aromen	Intensität kann sich mit der Zeit etwas reduzieren
Brett	Pferdeschweiß	Brettanomyces; eine Hefeart, die im Keller steckt	Geschmacksfrage Charakteristisches Aroma; wenn zu viel: Fehlgeschmack	Keller renovieren Keine Möglichkeit
Schwefel		Zu viel Schwefel verwendet		Nach Vorgaben des Weinlabors
Kocharoma	Kompott oder Apfelmus	Zu langes Pasteurisieren oder zu hohe Temperatur		Saft nicht o. max. bei 72-78 °C erhitzen Keine Möglichkeit
Oxidation	Sherry	Alterungsprozess		Schwefeln Nur zu Beginn mit Schwefelung ggf. besserbar
Kunststoff		Zu lange Lagerung oder zu heiße Abfüllung in BiB-Gebinde, Ggf. Kunststofffass		Keine Kunststoffbehälter verwenden Keine Möglichkeit
Leer/flach	„Körper fehlt“	Wenig Säure		Sortenwahl und Erntezeitpunkt Säure hinzufügen (Empfehlung: mind. 5 g/l) Kohlensäure hinzufügen