

GISTSTARTER

Yves Beeken

19-02-2020

Het maken van een giststarter

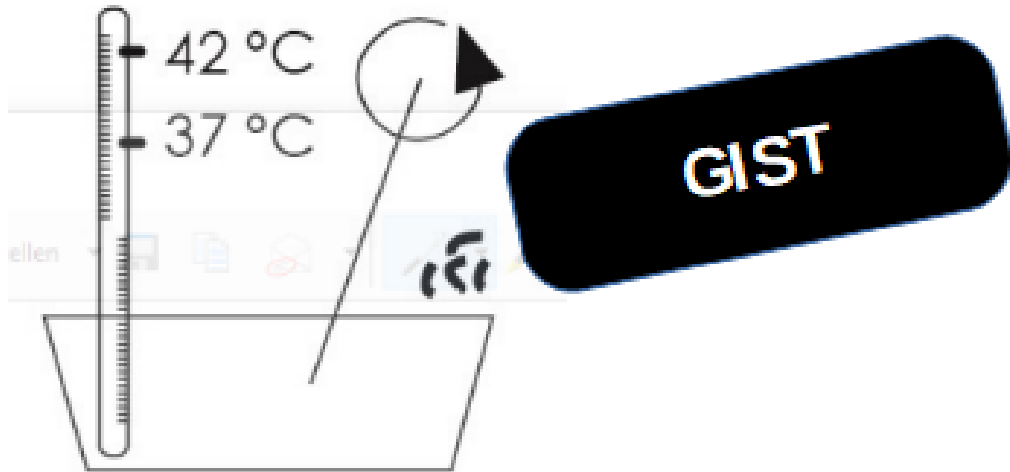


Oenoferm gisten van de firma
ERBSLÖH

geDESHYDRATEERDe vorm
(droog)

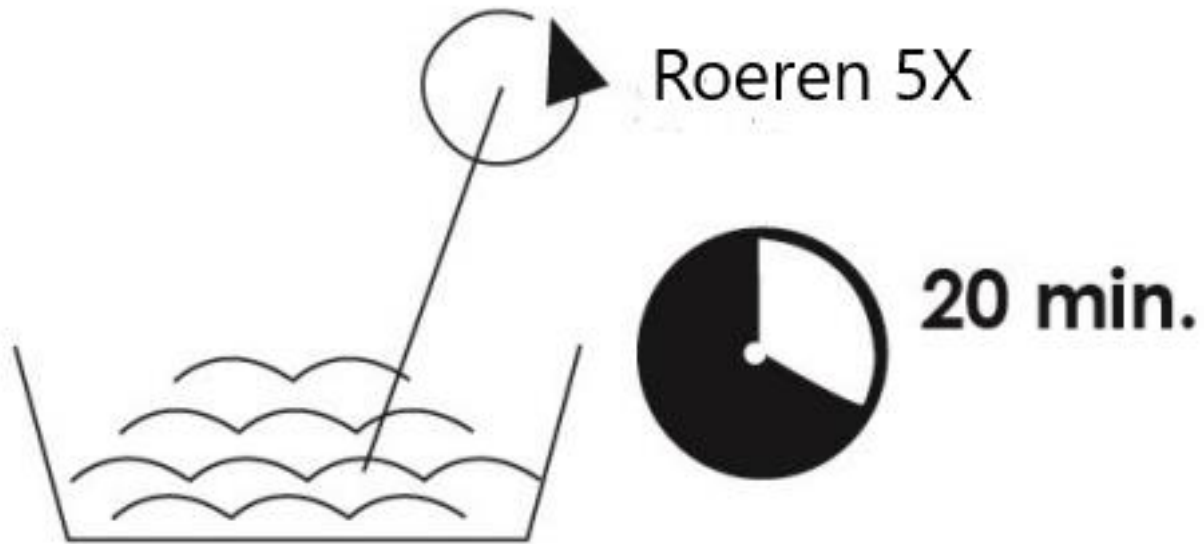
Moeten geREHYDRATEERD
worden voor gebruik

GISTINGSSTARTER



- ▶ We gebruiken 20 à 30 gr/100l sap (pakjes van 5 gr/25l)
- ▶ Rehydrateren gebeurt in een 10-voudige hoeveelheid warme vloeistof (37-42 °C) (125cc)
- ▶ 50% water - 50% sap (of een klontje suiker oplossen in water)
- ▶ De droge gist langzaam op het wateroppervlak strooien en laten zinken (of dadelijk omroeren)

Gedurende een 20-tal minuten laten zwellen
gist begint te LEVEN, eerst bewegen dan
schuimen,

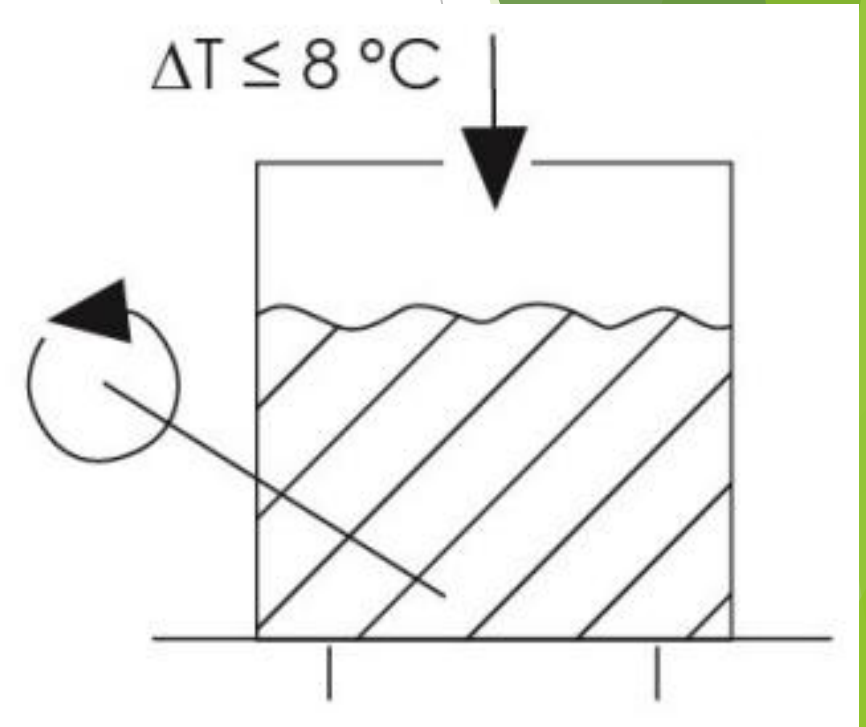




Vervolgens de giststarter bij het sap voegen onder constant roeren, MAAR

Het verschil in temperatuur starter<>sap MAX 8°C!!!!!!!!!!!!!!

ZONIET GISTSHOCK



Starter in dezelfde ruimte plaatsen als het sap/de most en laten afkoelen tot het temperatuursverschil max. 8° C bedraagt

en dan pas toevoegen

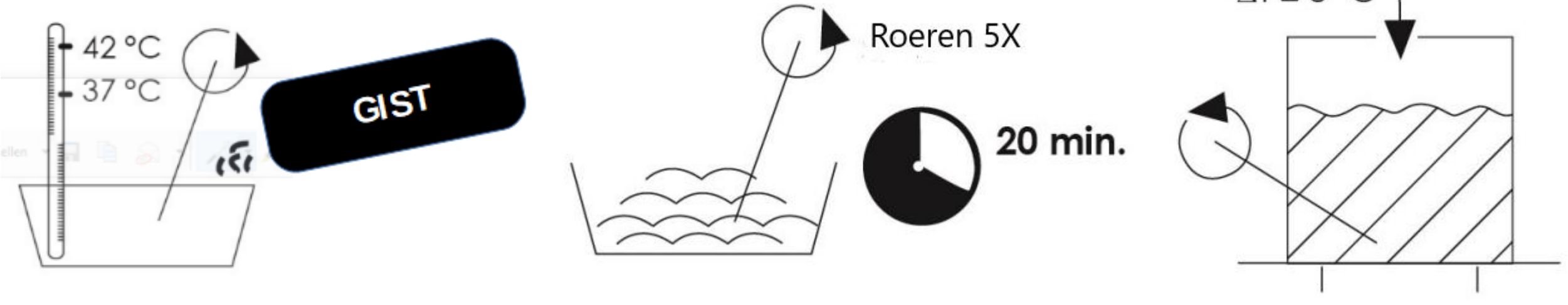
AANBEVOLEN wordt een gistactivator toe tevoegen zoals *VitaDrive*

De meeste gisten werken optimaal tussen de 16-22 °C

Dus de ruimte waarin vergist wordt moet de zelfde temperatuur hebben of.....

Gebruik maken van gistingsvaten waarbij de temperatuur kan geregeld worden

Rehydrateren van gedroogde gisten



Indien na 20 min. de starter niet “leeft” is de gist slecht en zal de gisting van de most mislukken

!! Opgelet niet alle gistsoorten gedragen zich even hevig

GISTSTARTER

- ▶ We maken nu een giststarter

GISTEN -Verpakkingen



Gisten - verpakkingen



- Verpakkingen van 5, 100 en 500gr
- Verschillende leveranciers en merken
- Allemaal met verschillende eigenschappen en karakters

Enkele soorten gist

▶ FREDDO (wit):

- ▶ Werkt goed bij koude temperaturen (10 - 17°)
- ▶ Levert fisse, fruitige wijnen
- ▶ Aroma's: citrus, pomelmoes, groene appel
- ▶ Aanbevolen voor Riesling, Sauvignon blanc, Chardonnay, Kerner, Müller Thurgau
- ▶ Ook voor frisse, fruitige roséwijnen, schuimwijn
- ▶ Heeft weinig voeding nodig
- ▶ Tot 15 % Vol. alcohol
- ▶ Ideaal voor beginners, kan weinig mee fout gaan

Soorten gist (2)

- ▶ OENOFERM (wit):
 - ▶ Temperatuur 16 - 22°
 - ▶ Universele gist voor de meeste druivensoorten
 - ▶ Gaat tot 14 % Vol.
 - ▶ Frisse fruitige aroma's,
- ▶ OENOFERM BOUQUET (wit):
 - ▶ Gistingstemperatuur (16 - 20°)
 - ▶ Zeer aromatische karakteristieken,
 - ▶ benadrukt rijpe, exotische fruit aroma's
 - ▶ Produceert een volle wijn met zachte, florale aroma's
 - ▶ Voor langzame fermentatie
 - ▶ Tot 15 % Vol.
 - ▶ Gebruik van VitaDrive is aanbevolen.

Soorten gist (3)

▶ OENOFERM Riesling (wit):

- ▶ Specifiek voor de druivensoort Riesling
- ▶ 17 - 22°
- ▶ Kan fruitige, fris-zure wijnen produceren met aroma's van perzik
- ▶ Alcohol tot 13,5 %,

▶ OENOFERM Interdry (wit)

- ▶ Voor zoete wijnen met (natuurlijke) restsuikers (gisting stopzetten)
- ▶ Bloesengeuren, kruidige aroma's van rijp fruit.
- ▶ Temperatuur 18 - 22°
- ▶ Niet voor beginners....

SOORTEN GIST (4)

- ▶ OENOFERM Rouge:
 - ▶ Intense rode kleur
 - ▶ Fruitige wijn met aroma's van rode bes, kersen en cassis
 - ▶ Fermentatie 18-28°
 - ▶ Alc tot 14,5 % Vol.

- ▶ OENOFERM Structure
 - ▶ Volle, robuuste rode wijnen met uitgesproken tanine smaak
 - ▶ Aroma's van noten, bessen en kersen.
 - ▶ Gisting bij 18-28°
 - ▶ Eerder Bordeaux type wijn

Giststarter - toevoegingen

- ▶ VitaDrive:
 - ▶ biologische activator en voedingsstof voor droge gist tijdens het rehydratatieproces.
 - ▶ Geeft een voedingsreserve voor een snelle vergisting en verbeteren van smaak en aroma.
 - ▶ Niet nodig voor alle gisten, maar bvb de Oenoferm Bouquet wenst dit product
 - ▶ Toevoegen bij de hydraterende gist in een even grote hoeveelheid.
- ▶ Er zijn nog andere gistactivators, kijk op de technische fiche van de gist die je gaat gebruiken (internet)

GISTVOEDING

Te gebruiken tijdens het gistingsproces, bevordert de vermenigvuldiging van gistcellen-> snelle start en goede vergisting. Toevoeging 1 of twee dagen na toevoeging van de gist

- ▶ Vitamon: gistvoedingszout (5-6 gr/10l, max 10gr)
- ▶ Vitamon Combi: gistvoedingszout + vitamine B1. Aan te raden bij minder gezonden druiven (max 5 gr/10l)
- ▶ Vitamon Ultra: Vitamon combi+gistextract, gistcelwanden van dode en gezuiverde gistcellen (3 - 5 gr/10l), bijkomend
 - ▶ Absorbeert resten van spuitstoffen die remmend op de gisting werken
 - ▶ Absorbeert bijproducten
 - ▶ Vlotte en reine vergisting zonder restsuiker

Dit zijn maar enkele gisten en gistvoedingszouten van het grote aanbod.

In een volgende cursus kunnen we daar dieper op ingaan.