

# GISTSTARTER

(Alcoholische gisting)

Yves Beeken

14 februari 2024

Wilde gisten komen in de natuur voor en zitten overal op.

Ons druivensap zal ongetwijfeld vanzelf gaan gisten en alcohol vormen en wijn worden.

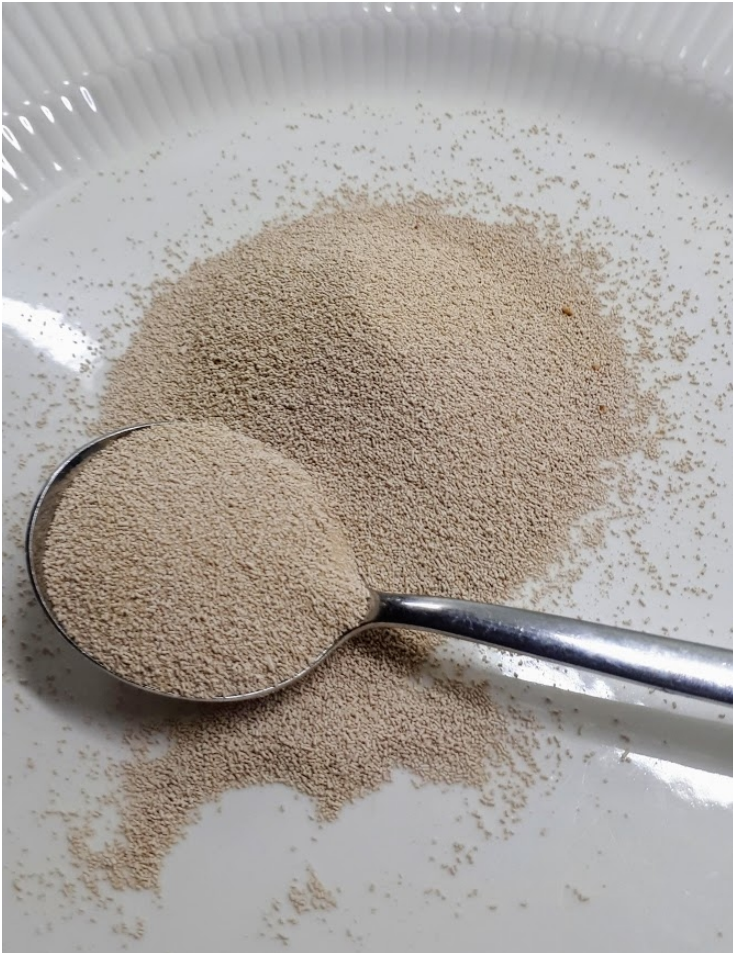
Dit proces is al van in de oudheid gekend. Archeologen vonden in het huidige Georgië sporen terug die dateren van meer dan 7000 jaar geleden (neolithicum). Ruw aardewerk (potscherven) met sporen van wijnsteen zuur en aan de buitenkant versiering met druivenmotieven.

Hoe dat die wijnen smaakten is een grote vraag, maar wild gegiste wijn zal ons heden ten dage niet smaken en zal eerder op mislukte wijn lijken.

Wat niet belet dat sommige (professionele) wijnmakers in bepaalde streken deze methode toch toepassen. Niet aan te raden voor amateurs.

Om risico op mislukking te vermijden werken wij met cultuur- of reingisten die in gespecialiseerde labo's of door gespecialiseerde firma's worden gemaakt.

# Het maken van een giststarter

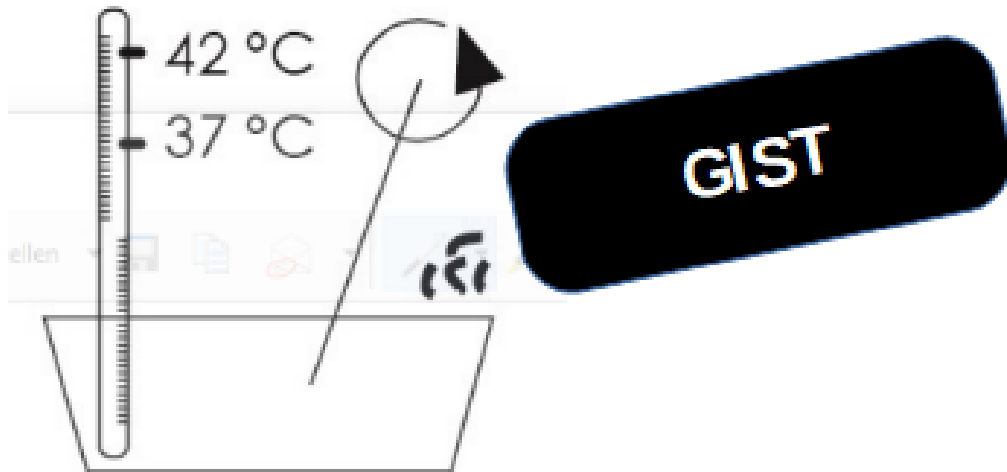


Oenoferm gisten van de firma  
**ERBSLÖH** (Kitzinger, Lalvin....)

ge**DES**HYDRATEERDe vorm  
(droog)

Moet ge**RE**HYDRATEERD worden  
voor gebruik

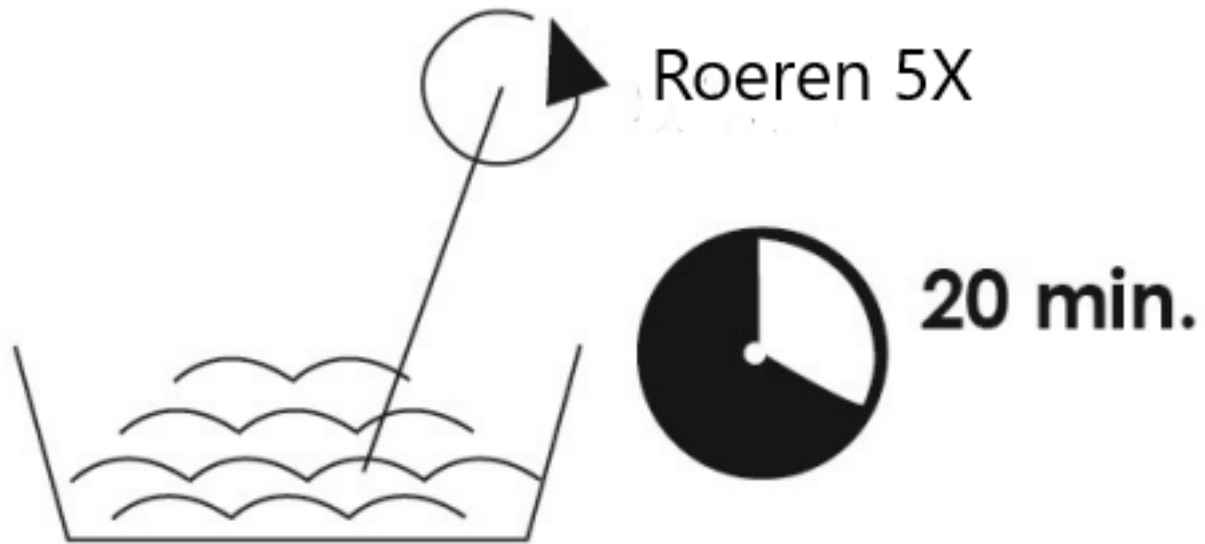
# GISTINGSSTARTER



- ▶ 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 voor 5gr))
- ▶ 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 nadat hij naar de bodem is gezonken

De gist begint te LEVEN, eerst bewegen dan schuimen,



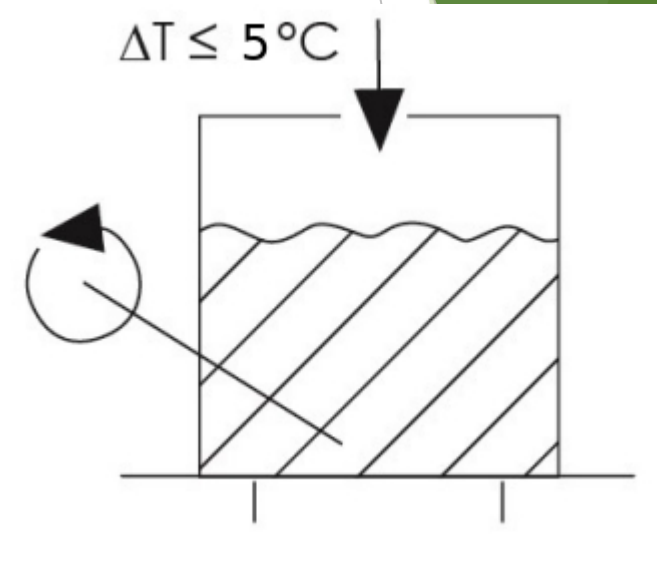




Vervolgens de giststarter bij het sap voegen en goed roeren, MAAR let op:

het verschil in temperatuur starter <> sap MAX 5°C!!!!!!!!!!!!

**ZONIET TEMPERATUURSHOCK** en celdeling valt stil en gisting start niet!



Starter in dezelfde ruimte plaatsen als het sap/de most en laten afkoelen tot het temperatuursverschil max. 5° C bedraagt

en dan pas toevoegen

AANBEVOLEN wordt een gistactivator toe tevoegen zoals *VitaDrive* (*dan mag het verschil 8° C zijn*)



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

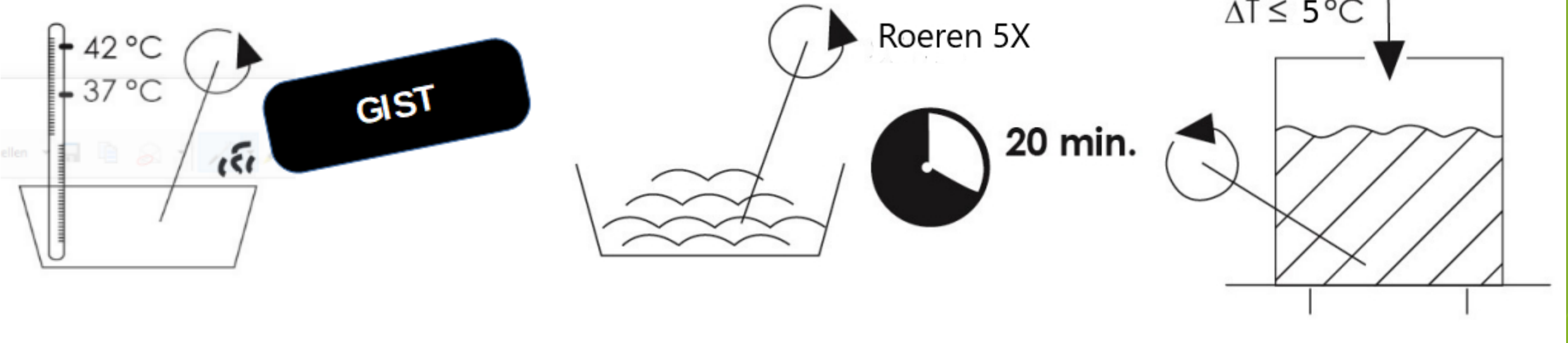
Dus de temperatuur van de ruimte waarin vergist wordt moet ook tussen dezelfde waarden liggen of problemen...

Ruimte verwarmen of koelen of speciale gist

Gebruik maken van gistingsvaten waarbij de temperatuur kan geregeld worden



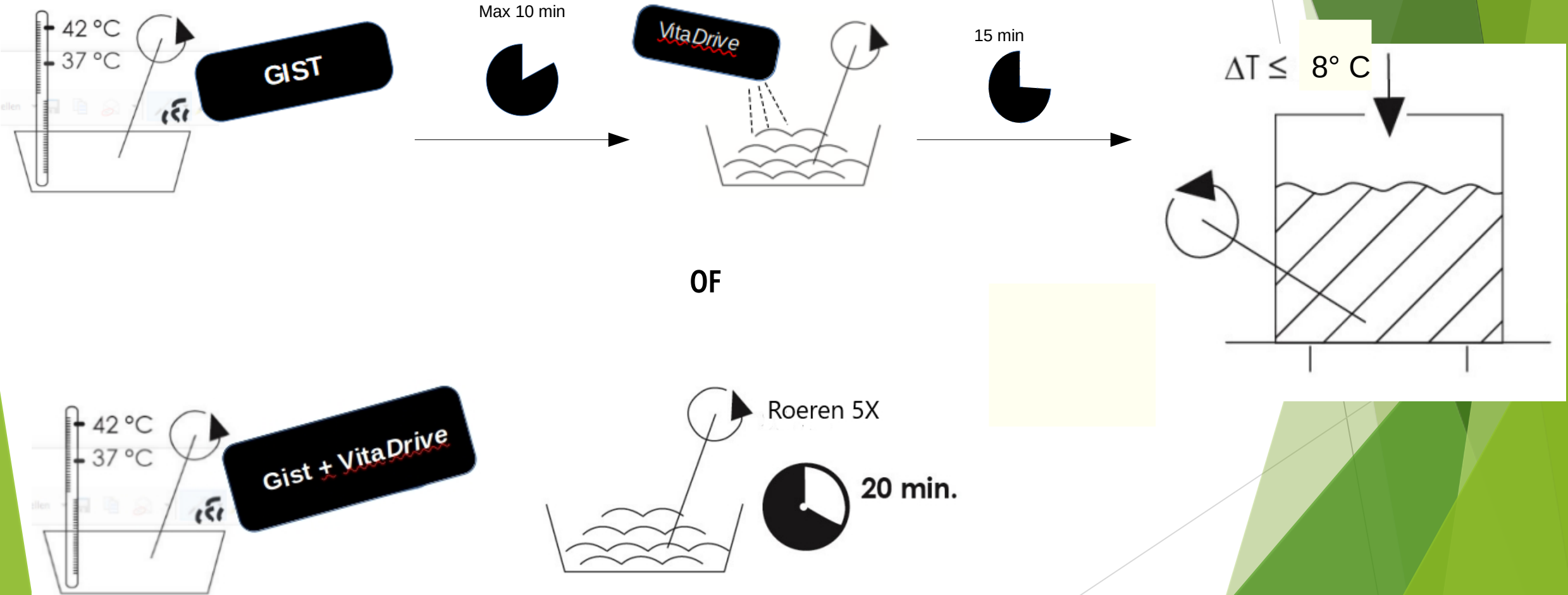
# Rehydrateren van gedroogde gisten



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

!! Opgelet niet alle gistsoorten gedragen zich even hevig

# Rehydrateren met gebruik van VitaDrive



# GISTSTARTER

- ▶ We maken nu een giststarter

# Nog iets over gist

De gisting zal doorgaan

- ▶ tot de suiker in het sap is opgebruikt
  - genoeg suiker = gewenst alcoholgehalte
  - te weinig suiker = fluitjeswijn
- ▶ tot het alcoholgehalte van de most stijgt tot een toxisch niveau waarop de gist vergiftigd wordt en sterft.
  - overschot aan suiker = zoete wijn



## 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 door koeling)
- ▶ Bloesemgeuren, kruidige aroma's van rijp fruit.
- ▶ Temperatuur 18 - 22°
- ▶ Max 13 % Vol
- ▶ Niet voor beginners.... (het koelen!!)

# 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°
  - ▶ Tot 15 % Vol.
  - ▶ 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, eventueel in enkele keren.

- ▶ **Vitamon:** gistvoedingszout (5-6 gr/10l, max 10gr)
- ▶ **Vitamon Combi:** gistvoedingszout + vitamine B1. Aan te raden bij minder gezonden druiven (max 5 gr/10l)
- ▶ **Vitaferm 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.