

Terms and Conditions

The Library provides access to digitized documents strictly for noncommercial educational, research and private purposes and makes no warranty with regard to their use for other purposes. Some of our collections are protected by copyright. Publication and/or broadcast in any form (including electronic) requires prior written permission from the Library.

Each copy of any part of this document must contain there Terms and Conditions. With the usage of the library's online system to access or download a digitized document you accept there Terms and Conditions.

Reproductions of material on the web site may not be made for or donated to other repositories, nor may be further reproduced without written permission from the Library

For reproduction requests and permissions, please contact us. If citing materials, please give proper attribution of the source.

Imprint:

Director: Mag. Renate Plöchl

Deputy director: Mag. Julian Sagmeister

Owner of medium: Oberösterreichische Landesbibliothek

Publisher: Oberösterreichische Landesbibliothek, 4021 Linz, Schillerplatz 2

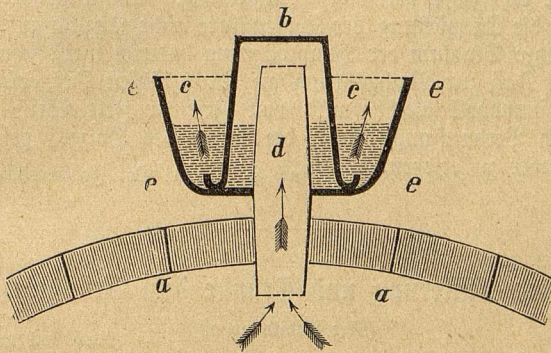
Contact:

Email: [landesbibliothek\(at\)ooe.gv.at](mailto:landesbibliothek(at)ooe.gv.at)

Telephone: +43(732) 7720-53100

wickelnde Kohlensäure, die sich anfänglich in dem leeren Raume des Fasses a ansammelte, durch den Spund und durch das Wasser entweichen. Durch letzteres wird sie nämlich gepreßt, nachdem sie vorher das aufgestülpte Gefäß ein wenig gehoben hat. Die äußere Luft aber wird durch das abschließende Wasser am Eindringen in das Faß gehindert. Noch einfacher ist eine andere Gährspundvorrichtung, die sich jeder ohne viel Kosten und Mühe selber anfertigen kann. Man wählt einen Korkspund, der auf das dazu bestimmte Faß paßt, und bohrt oder brennt in dessen Mitte ein Loch von ungefähr fünf Millimeter Durchmesser. Dann biegt man eine Glasröhre von gleicher Stärke über einer Spiritusflamme, steckt den einen Schenkel des Röhrchens in den Kork und den anderen in ein Gefäß mit

Fig. 10.



Gährspund.

Wasser, das man dann auf das Faß stellt. Bei der Anwendung dieser Gährspunde sei noch bemerkt, daß das Faß nicht spundvoll sein darf; auch darf der untere Theil des Spundes oder des durchgebohrten Röhrchens nicht in die Flüssigkeit hineinreichen, weil sonst die Kohlensäure sie zum Fasse hinaustreiben würde.

Ferner sei noch erwähnt, daß es von Vortheil ist, die gährende Flüssigkeit während der Gährzeit, besonders am Schlusse derselben täglich ein- bis zweimal stark zu bewegen, was am besten durch Umrühren oder Schütteln erfolgt. Es hat dies den Zweck, die Hefe, welche sich bereits zu Boden gesenkt hat, wieder aufzurühren und die Kohlensäurebläschen, die sich bei der Gährung entwickeln und an die Hefe setzen, aus der Gährmasse zu entfernen. Die Kohlensäure tödtet die Hefepilze, und da der Gang der Gährung von der Lebensfähigkeit der Hefe abhängt, so muß man darauf bedacht sein, die Gasblasen durch Bewegung zu entfernen und so die Hefentwicklung zu fördern.

Sobald der Wein ruhig geworden ist, kann die Hauptgährung als beendet betrachtet werden. Solange der Wein gährt, darf das Faß nicht verspundet werden, weil dasselbe sonst durch den Druck der sich noch ent-