

	<p>Object: Gärkacheln - zum Verschließen von Weinfässern während der Gärung des Weinmostes</p> <p>Museum: Museum Guntersblum Kellerweg 20 67583 Guntersblum 06249 80 51 28 info@kulturverein-guntersblum.de</p> <p>Collection: Weinbau</p> <p>Inventory number: 41268</p>
--	---

Description

Gärkacheln, Gärverschluss, Gäraufsatz oder Gärkontrollaufsatz sind Sammelbezeichnungen für verschiedene Vorrichtungen zum Verschluss der Gärbehälter und der Beschränkung des Gasaustauschs bei der anaeroben Gärung.

Speziell bei der Herstellung alkoholisch vergorener Getränke wie Wein oder Bier soll der Gärverschluss entstehende Gase (meist Kohlendioxid) entweichen lassen, ohne dass Luft – und hier speziell Sauerstoff – in den Behälter einströmen kann. Der Gärverschluss hat also die Funktion eines Überdruckventils.

Oft wird der Gärverschluss in einem durchbohrten Stöpsel auf den Spund, also das Verschlussloch des Gärbehälters, aufgesetzt und verschließt diesen einseitig dicht, indem etwa eine Wasserfalle den Zutritt von Sauerstoff und somit eine unerwünschte Oxidation verhindert (soweit im Behälter kein Unterdruck auftritt). entnommen aus Wikipedia

Basic data

Material/Technique:	Keramik
Measurements:	ca. 25-30 cm hoch

Keywords

- Appliance
- Doneness
- Viticulture
- Winemaking