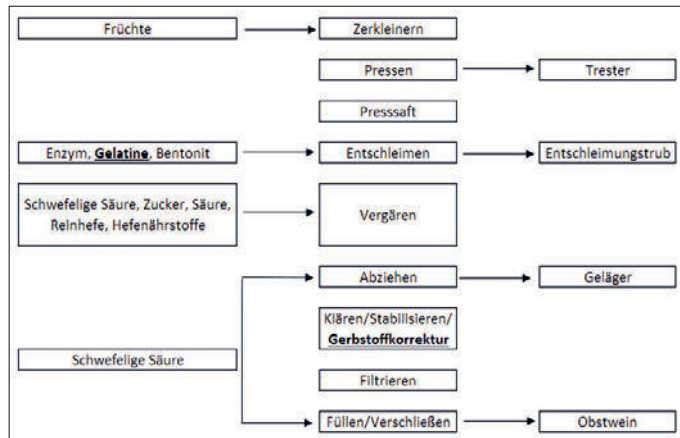




Gerbstoffbehandlung bei Obstwein

Alte und seltene Apfel- oder Birnensorten gewinnen in der Obstverarbeitung immer mehr an Bedeutung. Die Sorten stechen vor allem durch ihr einzigartiges Aroma hervor, bringen jedoch auch höhere Gerbstoff- und Säuregehalte mit. Im folgenden Artikel wird versucht, einige ausgewählte Verfahren zur Korrektur von zu hohen Gerbstoffgehalten darzustellen.

Die Gerbstoffbehandlung kann sowohl vor der Gärung als auch nach der Gärung erfolgen. Grundsätzlich empfiehlt sich allerdings, Schönungen vor der Gärung durchzuführen, da sie im fertigen Most zu einer Belastung des Aromas führen können.



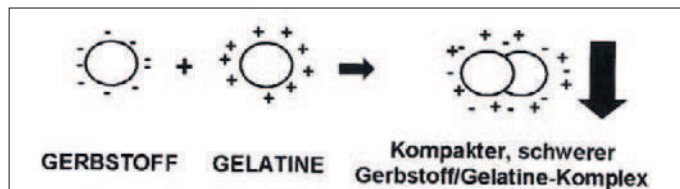
Übersicht Obstwein Herstellung

Vor der Gärung

In der Praxis hat sich hier der Einsatz von Mostgelatine durchgesetzt. Diese wird durch den Aufschluss aus Knochen und Knorpeln gewonnen, es gibt allerdings auch Behandlungsmittel pflanzlichen Ursprungs. Dieses wird meist aus Erbsen, Weizen oder Kartoffelstärke hergestellt. Im Handel sind pulverförmige wie auch flüssige Produkte zu finden. Flüssige Produkte bringen den Vorteil, dass sie einfacher in der Anwendung sind, ihre Haltbarkeit ist aber sehr begrenzt.

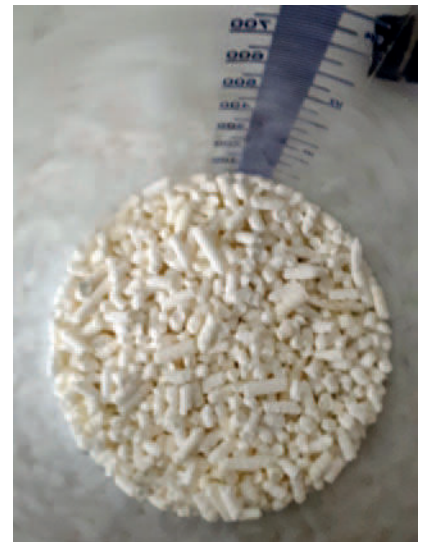
Häufig wird Gelatine in der normalen Klärschönung eingesetzt. Sie dient einerseits zur besseren Sedimentation der Trubstoffe und reagiert mit Gerbstoffen. Die positiv geladene Gelatine verbindet sich mit dem negativ geladenen Gerbstoff und bildet dabei einen Gerbstoff/Gelatine-Komplex welcher zu Boden sinkt.

Die Zugabe von Gelatine sollte circa 4-5 Stunden nach der Zugabe pektolytischer Enzyme und circa eine halbe Stunde vor der Zugabe von Mostbentonit erfolgen. Pektolytische Enzyme kommen natürlich in den Früchten vor, werden aber auch noch zusätzlich zugesetzt, um die Spaltung der Pektine zu beschleunigen und so das Absetzen der Trubstoffe zu verbessern. Bentonit ist eine Tonerde und wird für die Entfernung von thermolabilem Eiweiß verwendet. Weiters beendet es nach der Zugabe auch die Enzymaktivität, deshalb ist es wichtig die zeitlichen Abstände zwischen den Schönungsmitteln einzuhalten. Die Dosierung der Gelatine zur Gerbstoffschönung vor der Gärung variiert je nach Sorte und verwendetem Produkt. Bei flüssiger Gelatine liegt sie meist bei 50 bis 200 ml pro hl.



Wirkung von Gelatine im Obstwein [Quelle: Steidl, Kellerwirtschaft, Österr. Agrarverlag 2000]

lytische Enzyme kommen natürlich in den Früchten vor, werden aber auch noch zusätzlich zugesetzt, um die Spaltung der Pektine zu beschleunigen und so das Absetzen der Trubstoffe zu verbessern. Bentonit ist eine Tonerde und wird für die Entfernung von thermolabilem Eiweiß verwendet. Weiters beendet es nach der Zugabe auch die Enzymaktivität, deshalb ist es wichtig die zeitlichen Abstände zwischen den Schönungsmitteln einzuhalten. Die Dosierung der Gelatine zur Gerbstoffschönung vor der Gärung variiert je nach Sorte und verwendetem Produkt. Bei flüssiger Gelatine liegt sie meist bei 50 bis 200 ml pro hl.



Gerbstoffreduktion eingesetzt werden.

Nach der Gärung

Besonders bei sehr gerbstoffreichen Sorten (Maschankler, Bohnapfel) kann es vorkommen, dass der Obstwein nach der Gärung noch unharmonisch und herb schmeckt. Hier stehen dann mehrere Mittel zur Gerbstoffreduktion zur Verfügung. Gelatine, Kasein und Hausenblase zählen zu den eiweißhaltigen Schönungsmitteln. Bei der Zugabe eines dieser Schönungsmittel muss der fertige Obstwein nochmals auf die Stabilität des Eiweißes geprüft werden. Es können aber auch Kunstharze z.B. PVPP zur

Diese wirken spezifischer gegen Gerbstoffe aber auch gegen Hochfarbigkeit. Ein weiterer Vorteil ist, dass sie kein zusätzliches Eiweiß in das fertige Produkt einbringen. PVPP ist ein unlösbares Pulver, das nach der Einbringung Farb- und Gerbstoffe absorbiert und sich danach vollständig am Boden wieder absetzt. Es gibt natürlich auch die unterschiedlichsten Kombinationsprodukte aus den oben genannten Substanzen. Um ein zufriedenstellendes Ergebnis zu erreichen, sind Vorversuche im kleinen Maßstab empfehlenswert, um das geeignetste Produkt in der richtigen Dosierung zu ermitteln. ■

www.rauch.co.at **WAAGEN & SYSTEME A-Z** Eichservice **Mikro Sprühnebeltechnik** **Lebensmittelmaschinen A-Z**

RAUCH
A 8041 Graz, Liebenauer Hauptstraße 138
(+43) 0316 816821-0

Palettenwaagen Übernahmewaagen Brückenwaagen Laborwaagen Luftbefeuchtung Aufschnittmaschinen Vakuumeräte