

Arbeitskalender im Keller

Karl Menhart, Bildungszentrum für Obst- und Weinbau Silberberg



Eine kurze Vorstellung des Autors ist an dieser Stelle wohl angebracht. Mit dem heurigen Schuljahr darf ich die Agenden von Ing. Reinhold Holler in der Weinbauschule Silberberg übernehmen. In der Funktion als fachlicher Leiter des Landesweingutes und Lehrer für Kellerwirtschaft darf ich nun auch den Arbeitskalender von meinem Vorgänger übernehmen. Ich hoffe gleich viel Begeisterung und Wissen vermitteln zu können wie er.

Aber nun zum eigentlichen Thema: **Die Weinbereitung!**

Um diese Jahreszeit drehen sich die Maßnahmen im Keller vorwiegend um Stabilisierung und Harmonisierung der Weine. Abgesehen von Frühfüllungen haben die Weine nun Zeit, sich zu entwickeln. Es gibt einige Aspekte die dabei beachtet werden sollten.

Grundsätzliches

Eine der wichtigsten Maßnahmen des Oxidationsschutzes ist das Vollhalten der Behältnisse in denen der Jungwein gelagert wird. Zu beachten ist auch, dass jede Bewegung des Weines einen Sauerstoffeintrag mit sich bringt. Dieser verursacht eine gewisse Oxidation von Aromen, Phenolen und auch des SO₂. Daher sollte man darauf achten, die notwendigen Arbeitsschritte möglichst schonend und mit stabilem SO₂-Gehalt durchzuführen.

Hefelagerung

Obwohl es mittlerweile genügend schlagkräftige Filtermethoden gibt, sollte man den Wert der Hefelagerung nicht unterschätzen. Nach dem 1. Abzug von der „groben Hefe“ besteht die Möglichkeit durch das regelmäßige in Schwebelagerung Halten der Hefe, oder auch Bationage, genannt, durchaus

positive Effekte auf die Weinentwicklung zu erzielen. Neben einem Oxidationsschutz kann die Hefe harmonisierend auf den Gerbstoff wirken und während der weiteren Weinbereitung und insbesondere der Lagerung die Alterungserscheinungen reduzieren. Dieses Verfahren sollte aber vorwiegend bei nicht vom Primäraroma geprägten Weinen angewendet werden. Gerade Burgundersorten bieten sich hierfür an. Beachtet werden muss allerdings, dass durch eine lange Hefelagerung die Wahrscheinlichkeit eines biologischen Säureabbaus steigt. Auch hier darf regelmäßiges Kosten der Weine nicht fehlen. Bei merkbaren Oxidationserscheinungen sollte möglichst rasch die Jungweinschwefelung erfolgen. Weiters ist es wichtig, dass dieses Prozedere ausschließlich bei sauberer Hefe ohne jegliche Fehltonen durchgeführt wird, ansonsten besteht das Risiko, diese Fehltonen in den Wein zu bringen.

Eiweißstabilität

Die Eiweißstabilität muss bei jedem Wein bestimmt werden, da es ansonsten zu unschönen Ausfällen in der Flasche kommen kann. Ein guter Weg, die Stabilität zu prüfen, ist der Gang zum Beratungslabor der Wahl. Dort kann der Bentonitbedarf genau ermittelt werden und eine gezielte und nicht überdosierte Behandlung erfolgen. Auch bei der Anwendung des Bentonits gibt es einige Dinge zu beachten. Zur richtigen Anwendung gehört das Vorquellen über Nacht und der mind. 15 minütige Kontakt im Wein durch permanentes Rühren (wichtig voller Behälter, sonst kommt es zur Sauerstoffaufnahme). Die Anwendung sollte vor der Kieselgurfiltration im schwefelstabilen Wein bei einer Temperatur von mindestens 10° Celsius erfol-

gen. Eine Möglichkeit, das Vorquellen zu beschleunigen, ist die Verwendung von heißem Wasser (ca. 65°C). Damit reduziert man die Quellzeit auf eine Stunde.

Weinsteinstabilität

Ein Großteil des Weinsteines ist bereits ausgefallen. Zwischen Most- und Weinanalyse können bis zu 3 g/l Weinsäure verloren gegangen sein, trotzdem ist auch jetzt noch mit einem Ausfall zu rechnen. Wenn eine Frühfüllung erfolgen soll, muss besonderer Wert auf die Weinsteinstabilität gelegt werden, da der Ausfalldruck für solche Weine ungleich höher ist. Der effektivste Weg, diese Stabilität zu erreichen, ist der Einsatz von Produkten, die CMC (Carboxymethylcellulose) oder Metaweinsäure enthalten. Bei einer

Frühfüllung ist bei beiden Produkten die höchst empfohlene Dosage anzuwenden. Eine Eiweißstabilität vorausgesetzt, sollten diese Produkte zwei Tage vor der Füllung zugegeben werden.

Schwefelstabilität

Unter Schwefelstabilität versteht man das über 3 Wochen gleich bleibende Niveau der freien schwefeligen Säure bei mindestens 35 mg/l im Weißwein. Dieser Gehalt reicht für die Lagerung vollkommen aus. Bei der Flaschenfüllung ist ein Netto-SO₂-Gehalt von ca. 40 mg/l anzustreben, besonders bei Frühfüllungen. Gerade bei Weinen die bereits kurz nach der Füllung trinkbereit sein sollen ist ein Anstreben des Maximalwertes an freier SO₂ (50 mg/l) nicht notwendig.

ZINKDRAHT



€ 1,20
inkl. MwSt.
(verschiedene
Größen!)

JETZT im Angebot!

LEDINEGG KÖGL

WIR BEWEGEN LANDWIRTSCHAFT

8462 Gamlitz | Steinbach 93 | +43 3453 3340 | info@ledinegg.at | www.ledinegg.at