

Arbeitskalender im Keller

Karl Menhart, Bildungszentrum für Obst- und Weinbau Silberberg



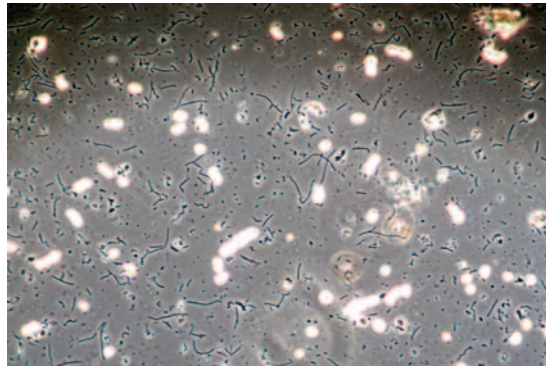
Mit dem Jänner fängt auch die Flaschenfüllsaison so richtig an. Immer wieder passiert es, dass man auch noch zu diesem Zeitpunkt mit sogenannten „Steckenbleibern“ zu kämpfen hat. Die Häufigkeit dieser muss zum Anlass genommen werden, um über die Gärführung für das nächste Jahr nachzudenken. Gerade bei diesen „Steckenbleibern“ kann immer wieder ein spontaner biologischer Säureabbau beobachtet werden. Doch wie geht man mit so einer Situation richtig um.

Der spontane biologische Säureabbau:

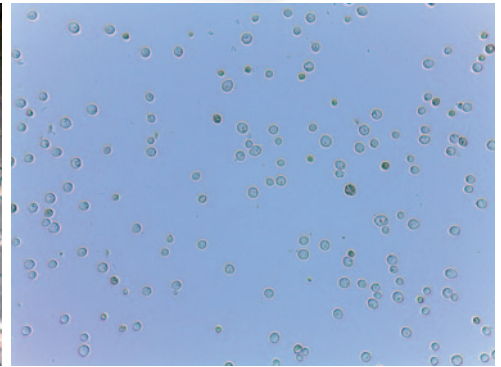
Bei einer langen hingezogenen Endvergärung in Kombination mit hohen pH-Werten ist es wahrscheinlich, dass es zu einem spontanen BSA kommt. Dabei wird von Bakterien die Äpfelsäure in Milchsäure (Verhältnis 2:1) „umgebaut“ und der Wein verliert sensorisch und analytisch an Säure, wird somit milder und es kann zu lactischen Noten kommen. Diese erinnern an Molke und Butter. Besteht der Verdacht, dass ein BSA am Laufen ist, kann man dies am leichtesten mit einer Analyse des Milchsäuregehaltes feststellen. Auch unter dem Mikroskop bei 400-facher Vergrößerung werden die Milchsäurebakterien sichtbar.

Wird ein solcher Wein „entdeckt“ und zeigt keine bis ganz leichte lactische Noten kann er bei einem Milchsäuregehalt von erst 0,1 – 0,3 g/l noch abgeschwefelt werden. Diese Vorgehensweise ist jedoch nur ratsam, wenn die alkoholische Gärung bereits beendet ist.

Wenn die lactischen Noten noch deutlich spürbar sind bzw. die alkoholische Gärung noch nicht beendet ist, muss der BSA bis zum Ende geführt werden. Um das zu erreichen, ist es ratsam, die Temperatur des Weines auf über 15 °C zu



Milchsäurebakterien „tummeln“ sich zwischen teilweise noch aktiven Hefen



Im Vergleich dazu ein Wein der „sauber“ gärt. Es sind ausschließlich Hefezellen vorhanden.

heben und die Hefe regelmäßig aufzurühren. Damit kann erreicht werden, dass der BSA möglichst schnell durchzieht und sich weniger lactische Noten bilden. Meist passiert es, dass sich bei „Steckenbleibern“ die Gärung nach dem BSA fortsetzt. Eine analytische Begleitung des BSA ist ratsam, da nur so sicher festgestellt werden kann, ob der Säureabbau fertig ist (Äpfelsäuregehalt ist bei 0 g/l). Diese Bestimmung erfolgt im Beratungslabor der Wahl.

Gerade bei Aromasorten wie zum Beispiel Sauvignon Blanc oder Muskateller ist damit zu rechnen, dass die primäre und frische Aromatik nach dem BSA nicht mehr oder nur mehr schwach vorhanden ist. Daher sollte man, wenn möglich, hier eher einen Verschnitt anstreben. Eine frühe Füllung von Weinen mit BSA ist nicht ratsam, da diese einen längeren Hefekontakt brauchen, um harmonisch zu werden und um die entstandenen lactischen Töne zu reduzieren bzw. abzubauen.

Ein Säureabbau kann aber durchaus auch positive Aspekte haben. Nach einem „sauberen“ BSA wirken Weine oft cremig und mild. Gerade bei Burgundersorten wird dies durchaus geschätzt. Auch leichte lactische Noten werden hier teilweise geduldet. Ob oder wie viel hier geduldet wird bzw. erwünscht ist muss jeder

Betrieb für sich selbst entscheiden. Außerdem können mit einem Säureabbau Gärungsnebenprodukte wie zum Beispiel Acetaldehyd reduziert werden und der Schwefelbedarf sinkt deutlich ab. Nicht außer Acht gelassen sollte werden, dass durch einen spontanen BSA durchaus auch Stoffe gebildet werden können, die sich negativ auf die Bekömmlichkeit des Weines

auswirken (Stichwort: Kopfwehweien). Wenn der BSA gezielt gemacht werden soll, ist die einfachste und beste Möglichkeit der Zusatz von „Reinzuchtbakterien“. Damit können die reintonigsten Ergebnisse erzielt werden.

Kommen Sie gut durch diese herausfordernde Zeit.

Mit besten Grüßen aus Silberberg
Karl Menhart

Paneele mit Dämmung & Großfliesenplatten

In allen Farben

Für Sanierung & Neubau über

- Altes Mauerwerk, Rohbau
- Holz, Gipskarton
- Alte Fliesen
- Rostendes Blech

+++ Decke & Wand +++

Einfache und rasche Verlegung:

lebensmittelrein - wasserdicht
schimmelfrei - schwitzfrei - abwaschbar
fugenfrei - pflegeleicht -
steinhart - glatte Oberfläche!

Auch mit Infrarot -Heizung möglich.



20 Jahre bewährt!

ISOTHERM Paneel - Erzeugung
A- 3500 Krams - Gewerbeparkstr. 5
02732/ 76 660 - www.isootherm.at