

Arbeitskalender im Keller

Karl Menhart, Bildungszentrum für Obst- und Weinbau Silberberg



Die Gebietsweine sind nun in der Flasche und teilweise bereits im Verkauf. Im Keller wird es ruhiger, die Tage mit Kellerarbeit werden weniger und es kann passieren, dass

keine Abhilfe mehr schafft, sollte geschwefelt werden. Wenn nicht gerührt wird, sollte, sobald aldehydige Töne auftreten, geschwefelt werden. Bei leichten oxidativen Noten im

Oxidation einer bestimmten Gruppe von Gerbstoffen bezeichnet, die zuerst farblos sind und durch Oxidation pink werden. Diese Problematik ergibt sich bei sehr reduktiver Traubenverarbeitung und auch später bei einem reduktiven Ausbau. Diesem Phänomen kann mit einer Gerbstoffkorrektur im Most, vorwiegend mit PVPP oder Kombipräparaten, entgegengewirkt werden. Bei Sorten, deren Aromen nicht oxidationsanfällig sind, schafft hier auch eine oxidative Traubenverarbeitung Abhilfe, da die vorher genannten Gerbstoffe bereits vorab oxidiert werden und beim Entschleimen entfernt werden können.

Immer wieder taucht auch die Diskussion um „Flaschenböckser“ bei Drehverschlüssen auf. Der Thematik kann nur entgangen werden, wenn im Zuge der Vergärung eine optimale **Versorgung der Hefe** gesichert ist und damit die Entstehung von Schwefelwasserstoff vermindert wird. Bei der Verwendung von Reinzuchtheften ist dabei die Mostklärung unumgänglich. Falls diese Fehler auftreten, liegen die Ursachen der Fehler schon einige Monate zurück. Doch ein neuer Herbst beginnt bereits in 6 Monaten.

Mit den besten Grüßen aus Silberberg
Karl Menhart



man so manchen Fasswein weniger oft kostet. Das ist bei bereits geschwefelten und stabilen Weinen weniger ein Problem als bei Weinen, die sich ungeschwefelt noch auf der (Fein)Hefe befinden. Bei diesen Weinen macht es durchaus Sinn, die noch vorhandene Hefe regelmäßig aufzurühren. Stets in enger Verbindung mit regelmäßigem Kosten. Die Erwartung an die Hefe, durch Abgabe von Mannoproteinen zur Mundfülle beizutragen, darf nicht überbewertet werden. Die stärkste Leistung der Hefe ist die Sauerstoffzerrung und der damit einhergehende Schutz vor Oxidation. Das kann Hefe aber nur, wenn sie in Schwebelage ist. Beim Aufrühren der Hefe, der Batonnage, ist mit Maß und Ziel vorzugehen. Zu häufiges Rühren kann hier negative Effekte haben. Aufgerührt sollte werden, wenn die Weine „offen“ werden bzw. Anflüge von Oxidation zeigen. Wenn auch das Aufrühren der Hefe

oberen Behälterbereich zuerst das Aufrühren der Hefe ins Auge fassen, bevor geschwefelt wird. Unabhängig davon, ob eine Batonnage gemacht wird oder nicht, ist in jedem Fall das Vollhalten der Behälter Pflicht.

Wein benötigt für seine Lagerung keinen Sauerstoff, denn die am besten haltbaren, mit Kork verschlossenen Flaschen, hatten immer den „dichtesten“ Korken. Durch den Einsatz von Drehverschlüssen ist jedoch der momentane **Zutritt von Sauerstoff**, falls keine Überlagerung mit Schutzgasen in der Flasche und Einsprühen von Stickstoff in die Kappe erfolgt, **höher** als bei Vakuumkorkschlössern. Dieser Sauerstoff wird von der schwefeligen Säure abgefangen. 1mg Sauerstoff kann so 4mg SO₂ aufoxidieren. Ist dieser Sauerstoff der erste nennenswerte Kontakt des Weines mit Sauerstoff, kann es zum Pinking kommen. Als Pinking wird die

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!

ISO THERM Panel - Erzeugung
A- 3500 Krens - **Gewerbeparkstr. 5**
02732/ 76 660 - www.isootherm.at

Verkauf, Beratung, Schauraum: Ab sofort alles zentral im **Erzeuger- Werk:** 3500 Krens, Hafenstr. 60, Gewerbegebiet, Tel. 02732/766 60. www.isootherm.at
www.fugenlose-hygieneplatten.at www.fliesen-alternative.at