

Verarbeitung reduktiv oder oxidativ

Mit zunehmender Bedeutung von Sauvignon blanc kommt es zu einer Differenzierung der Verarbeitungsstrategien. Die als „exotisch“ beschriebenen Aromen von Sauvignon blanc und Scheurebe, teilw. Muskateller (z.B. Grapefruit, Passionsfrucht, Katzenpisse, ...) können durch Oxidation leicht zerstört werden. Eine „reduktive“ Verarbeitung geht Hand in Hand mit einer kühlen Verarbeitung, um möglichst wenig phenolische Substanzen der Schalen in den Most zu lösen. Reduktiv würde bedeuten: Einsatz von CO₂ in der Maische (Trockeneis oder gasförmig), Einsatz von KPS und von L-Ascorbinsäure in der Maische. Das so erzielte Milieu

ist für die Hefe äußerst schwierig und fordert einen zusätzlichen Einsatz von Nährstoffen im Zuge der Gärung, damit keine unerwünschten „lauten“ Aromen entstehen. Mengen bis 150 mg/l Ascorbinsäure sind in der Maische der oben genannten Sorten durchaus üblich.

Die grünen Aromen nach Paprika und Tomatenkraut, wie sie z.B. in eher weniger reifen Sauvignon blanc-Typen möglich sind, können nicht oxidiert werden und sind somit von der Art der Verarbeitung nicht abhängig.

Reduktiv verarbeitete Moste können durchaus zu „Pinking“ neigen. Als Pinking wird die Oxidation einer bestimmten Gruppe von Gerbstoffen be-

zeichnet, die zuerst farblos sind und durch Oxidation pink werden. Besonders bei reduktiv verarbeiteten Weinen, bei denen der Sauerstoffkontakt während der Füllung der erste nennenswerte ist, kann es zum Pinking kommen. Es ist durchaus empfehlenswert, wenn bei solchen Mosten präventiv mit PVPP im klaren Most gearbeitet wird. Eine Dosage von 10 g/hl ist hier ausreichend.

Zu beachten ist weiters, dass reduktiv verarbeitete Moste auch in weiterer Folge reduktiv behandelt werden müssen, um das gewünschte Aromaprofil zu erreichen. Auch bei der Füllung muss darauf geachtet werden, den Sauerstoffeinfluss auf ein absolutes Minimum zu senken.

Alle anderen Rebsorten geben Ihnen die Freiheit, sich zwischen oxidativ, ohne Schwefelschutz oder semi-oxidativ (mit Schwefelschutz) zu verarbeiten – je oxidativer, umso schärfer muss der Most geklärt werden und umso rascher danach die Gärung eingeleitet werden. Gerade bei Burgundersorten kann eine oxidative Verarbeitung durchaus reizvoll sein, da unangenehme Gerbstoffe „wegoxidiert“ werden können.

Hochwertiges reifes Traubenmaterial, schönes Lesewetter, eine problemlose Vergärung, Gesundheit und Unfallfreiheit wünscht aus Silberberg,

Karl Menhart

Ing. Peter Hiden, Versuchsstation für Obst- und Weinbau Haidegg

„Duftig und fruchtig“ – Hefevergleich bei den Sorten Bronner und Schilcher



Ein Schwerpunkt bei den Versuchen in der Kellerwirtschaft liegt in der Auswahl der richtigen Hefen zur höchstmöglichen Freisetzung von Aromen und Geschmack. Speziell bei den neueren pilzwiderstandsfähigen Sorten, wie hier zum Beispiel bei der Rebsorte Bronner, gibt es noch viele offene Fragen in der Verarbeitung wie man den typischen Sortencharakter zum Ausdruck bringt. In der vergangenen Saison beschäftigten wir uns unter anderem mit dem Einfluss verschiedener Hefen.

Bronner

Für diesen Versuch wurden 280 kg Trauben von unserer Außenstelle in Glanz an der Weinstraße verarbeitet. Die Trauben wurden im Kühlhaus gelagert und am nächsten Tag mit einer Temperatur von 8°C unter Zugabe von 100 g/100 kg Oenopur und 20 g/hl CarboTec gerebelt. Nach zwei Stunden Maischestandzeit wurde mit einer pneumatischen Presse (Scharfenberger Txf3) abgepresst. Der Säuregehalt des Mostes wurde von 8,3 g/l titr. Gesamtsäure auf 7,3 g/l mit Kalk reduziert und der Most anschließend durch Zugabe von 5 ml/hl Trenolin Fast flow geklärt. Eine Gerbstoffharmonisierung erfolgte durch Zugabe von 70 g/hl Most Kasilat Spezial.

Am nächsten Tag wurde der klar abgezogene Most in einem großen Gebinde auf 20°C erwärmt und von 17,2°KMW auf 18,7°KMW angereichert. Für den Hefevergleich wurde der Most anschließend unter gleichmäßigem Rühren auf vier 34 Liter Glasballons aufgeteilt und mit den Hefen Be fruits (IOC-25 g/hl), Ionys (Lallemand-30 g/hl), Tropical White (Laford-30 g/hl) und EC 1118 (Lalvin-25 g/hl) beimpft. Bei der Vermehrung (Rehydrierung) der Hefen wurde dieselbe Aufwandmenge vom Nährstoffprodukt Vita Drive hinzugefügt.

Nach abgeschlossener Gärung wurden die Jungweine im Kühlhaus bei 10°C gelagert und nach einer Woche mit 60 mg/l SO₂ mit dem flüssigen Produkt Solution Sulfureuse

P15 zur Stabilisierung geschwefelt. Nach einer weiteren Woche wurde der klare Wein in Druckcontainer umgezogen und durch Anlegen von Kohlendioxid mit K150 Filterschichten (20x20 cm) geklärt und in einen 15 Liter Glasballon spundvoll bis zur Füllung im Februar 2021 gelagert.

Der Gärverlauf in der Abbildung 1 zeigt, dass die Hefe lo-

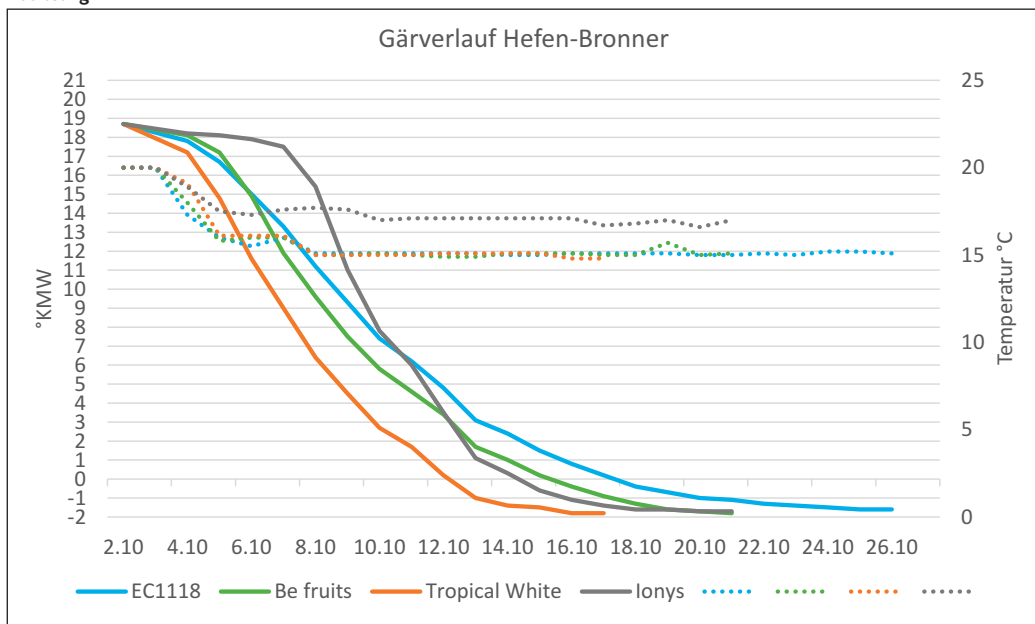
nys länger in der Angärungsphase benötigte. Die weitere Vergärung verläuft jedoch rascher als die der anderen Hefen. Das hat damit zu tun, dass die Temperatur während der Gärung um 2°C höher eingestellt war als die Temperatur der anderen Hefen. Am aktivsten zeigte sich die Hefe Tropical White.

Eine sensorische Überprüfung wurde am ersten Juli

| Sorte | Variante | Dichte | Alkohol | GZ | Gluc |
|-----------|----------------|---------|---------|-----|------|
| Bronner | Be fruits | 0,99047 | 12,99 | 0,4 | 0,2 |
| | Ionys | 0,99090 | 12,88 | 1,0 | 0,2 |
| | Tropical White | 0,99060 | 12,95 | 0,4 | 0,2 |
| | EC 1118 | 0,99155 | 12,71 | 0,9 | 0,1 |
| Schilcher | Actiflore Rosé | 0,99366 | 11,94 | 0,3 | 0,2 |
| | Ribes | 0,99349 | 11,93 | 0,3 | 0,2 |
| | TR-313 | 0,99427 | 11,90 | 0,4 | 0,2 |
| | IT-61 | 0,99389 | 11,94 | 1,1 | 0,2 |

Analytische Ergebnisse bei Bronner und Schilcher

Abbildung 1



durchgeführt und ist in der Abbildung 2 dargestellt. Die Verkostung ergab, dass die Hefen Be fruits, Ionys und Tropical White in den Kategorien Geruch-Intensität; Gäraroma / Frucht-Ester und Gesamteindruck höher bewertet wurden als die Hefe EC1118. Die höchste Bewertung in der Kategorie „Duft einseitig“ bekam die Hefe Be Fruits. Generell wurden alle Weine als sauber und reintonig beurteilt.

Schilcher

Die Verarbeitung erfolgte gleich wie beim Hefevergleich mit der Sorte Bronner bis zum Ansatz der Gärung in einer homogenen Verarbeitung. Die genauen Verarbeitungsschritte und Maßnahmen können Sie nach Abscannen des QR-Codes Schilcher ablesen.



Der Gäransatz erfolgte im Stahltank mit je 205 Liter mit

den Hefen Actiflore Rosé (Lafort), IT-61 (Fermivin), Ribes (Lafood) und TR-313 (Renaissance Yeast). Nach Gärende wurde von jedem Wein ein 25 Liter Glasballon gefüllt und in der Mikrovinifikation weiterverarbeitet. Die Verkostung fand ebenfalls am ersten Juli statt. Die daraus resultierenden Ergebnisse sind in Abbildung 3 zu sehen.

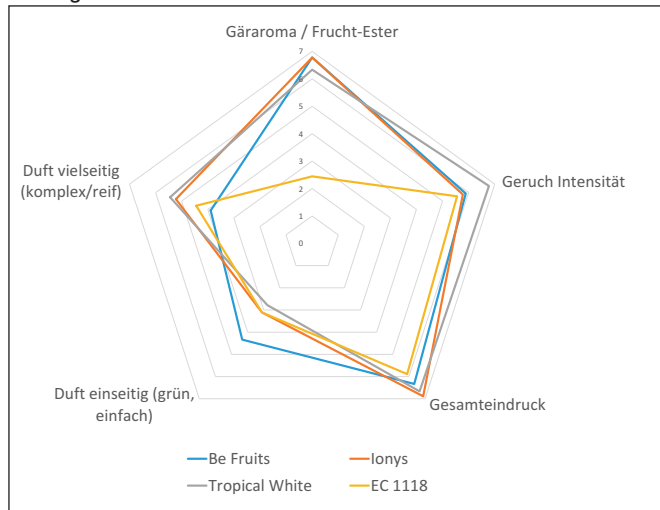
Die bei Schilcher bekannte und sehr häufig verwendete Hefe Actiflore Rosé wurde in

der Kategorie „Duft einseitig“ am höchsten und in der Kategorie „Duft vielseitig“ am niedrigsten bewertet. Die Hefen TR-313 und Ribes entwickelten eine sehr vielseitige Aromatik. Im Gesamten wurde die Hefe Actiflore Rosé mit der als grün und einfach beschriebenen Aromatik bevorzugt. Abbildung 4 zeigt die Analysewerte der fertigen Versuchsweine nach der Füllung

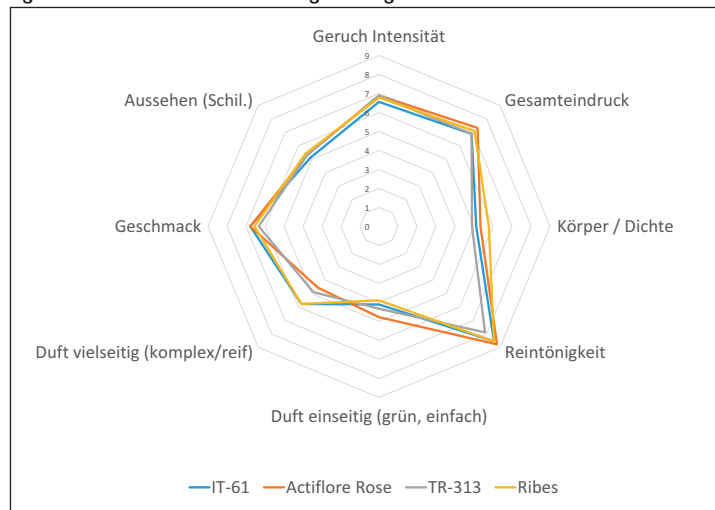
Fazit

Der Einfluss der Hefen auf die Stilistik und Aromatik der Weine ist sehr groß und die Vielfalt an Hefen ist enorm. Die größte Bedeutung der Hefe liegt darin, die schlummernden Aromen- und Geschmackspotentiale der Trauben freizusetzen. PIWI Sorten (pilzwiderstandsfähig) gewinnen immer mehr an Bedeutung. Die kellerwirtschaftlichen Erfahrungen sind aber noch sehr jung. Deshalb möchten wir mit dem Erwerb eines unserer Kostpakete, interessierten Leuten, die Möglichkeit bieten, die verschiedenen Facetten und Stilistiken dieser neuen Sorten kennen zu lernen.

Ergebnisse der sensorischen Beurteilung Hefevergleich Bronner



Ergebnisse der sensorischen Beurteilung Hefevergleich Schilcher



| Fruc | zuckerfr. Extrakt | KMW | Gesamt-Säure | Wein- Säure | L Äpfel-Säure | Milch- Säure | Citronen-Säure | Fl. Säure | pH-Wert | Gesamt-phenole | Glycerin |
|------|-------------------|------|--------------|-------------|---------------|--------------|----------------|-----------|---------|----------------|----------|
| 0,2 | 18,9 | 19,4 | 5,1 | 1,1 | 3,6 | 0,0 | 0,2 | 0,39 | 3,42 | 250 | 6,3 |
| 0,8 | 19,1 | 19,4 | 5,4 | 1,3 | 3,6 | 0,0 | 0,2 | 0,48 | 3,30 | 270 | 6,3 |
| 0,2 | 19,2 | 19,4 | 5,4 | 1,3 | 3,6 | 0,0 | 0,2 | 0,40 | 3,35 | 250 | 6,7 |
| 0,8 | 20,2 | 19,2 | 5,6 | 0,9 | 4,2 | 0,0 | 0,2 | 0,56 | 3,33 | 280 | 8,2 |
| 0,1 | 24,2 | 18,5 | 7,3 | 1,6 | 5,2 | 0,0 | 0,3 | 0,34 | 3,34 | 630 | 5,9 |
| 0,1 | 23,7 | 18,5 | 7,1 | 1,4 | 5,2 | 0,0 | 0,3 | 0,35 | 3,40 | 620 | 6,0 |
| 0,2 | 25,4 | 18,6 | 7,0 | 0,8 | 5,7 | 0,0 | 0,3 | 0,33 | 3,52 | 600 | 6,5 |
| 0,9 | 23,9 | 18,6 | 7,0 | 1,1 | 5,4 | 0,0 | 0,3 | 0,35 | 3,43 | 630 | 5,4 |