Arbeitskalender im Keller

Karl Menhart, Bildungszentrum für Obst- und Weinbau Silberberg

Viele Betriebe werden sich um diese Zeit bereits in der Ernte befinden. Zum Zeitpunkt des Verfassens dieses Arbeitskalenders sieht es so aus, dass die Säurewerte dieses Jahr eher niedrig sein werden. Damit rückt ein Thema in den Fokus, um hier Abhilfe zu schaffen: Die Säuerung.

Gesetzlicher Rahmen

Am 2. Dezember 2021 hat es mit der EU VO 2021/2117 eine Änderung in den gesetzlichen Rahmenbedingungen, die Säuerung betreffend gegeben. Es gibt keine Unterscheidungen zwischen den Weinbauzonen und damit ist eine jährliche Zulassung der Säuerung nicht mehr notwendig. Eine Säuerung von bis zu 4g/l (als Weinsäure berechnet) ist somit zulässig. Zu beachten ist, dass sich Säuerung und Entsäuerung als auch Säuerung und Anreicherung des gleichen Erzeugnisses gegenseitig ausschließen. Somit darf ein gesäuerter Most nicht angereichert bzw. entsäuert werden. Most, teilweise vergorener Most und Wein werden rechtlich als verschiedene Erzeugnisse gesehen, dadurch gibt es hier einen gewissen Spielraum. Es wäre somit möglich Most zu säuern, teilweise gegorenen Most anzureichern und Wein zu entsäuern. Eine Sinnhaftigkeit dieser Vorgehensweise ist jedoch kritisch zu betrachten.

Säuren

Zur Säuerung sind Weinsäure, Äpfelsäure und Milchsäure erlaubt. Zwischen den Säuren gibt es jedoch durchaus zu beachtende Unterschiede.

Weinsäure

Die Weinsäure hat den am stärksten pH-Wert senkenden Effekt und trägt damit am meisten zu einer Erhöhung der mikrobiologischen Stabilität bei. Die Zugabe von 1 g/l Weinsäure senkt den pH-Wert um ca. 0,2. Die Weinsäure ist allerdings nicht stabil und fällt im Laufe der weiteren Weinbereitung zum Teil wieder aus. Wie viel wieder ausfällt, ist vorab schwer abzuschätzen. Beim Kristallisationsprozess fällt Kalium mit aus und die Weine verlieren dadurch an Mundfülle und Körper.

Äpfelsäure

Die Äpfelsäure hat einen deutlich schwächeren Effekt auf den pH-Wert. Außerdem ist diese Säure nicht mikrobiologisch stabil und kann im Zuge eines biologischen Säureabbaus (BSA) zu Milchsäure abgebaut werden. Im Wein gelöst ist diese Säure stabil und führt zu keinem Ausfall von Weinstein.

Milchsäure

Auch die Milchsäure hat nur einen geringen senkenden Effekt auf den pH-Wert. Sie führt gleich wie die Äpfelsäure zu keinem Ausfall. Die Milchsäure hat weiters einen positiven Effekt auf die mikrobiologische Stabilität, da sie auf diverse Bakterien hemmend wirkt und so die Wahrscheinlichkeit eines ungewünschten Säureabbaus verringern kann. Durch die Stabilität der Säure ist es jedoch schwerer möglich, im Weine eine Säurekorrektur durchzuführen.

Im Wein wirken diese Säuren verschieden stark. Damit ist ein Umrechnungsfaktor, ausgehend von der Weinsäure bei der Zugabe zu beachten. Um eine Säureerhöhung um 1g (berechnet als Weinsäure) zu erreichen, ist ein Zusatz von 0,89 g Äpfelsäure bzw. 1,5 g (=1,25ml) 80%iger Milchsäure notwendig.

pH-Wert Sensorik

Der pH-Wert ist einer der wichtigsten Parameter in der Weinbereitung und liegt bei Weinen zwischen 3 und 4. Bei tiefen pH-Werten erhöht sich die mikrobiologische Stabilität deutlich und auch die Wirksamkeit des zugesetzten SO_2 steigt. In Jahren mit hohen pH-Werten (im Weißwein über 3,4) ist es empfehlenswert, eine Säuerung durchzuführen. An oberster Stelle muss trotzdem die Sensorik der Moste bzw. der Weine stehen. Somit muss immer abgewogen werden, wie viel Säurezusatz sensorisch sinnvoll ist. Bei wenig Erfahrungen mit Säuerung sollten, wenn möglich, Vorversuche angestellt werden. Gerade bei längeren Maischestandzeiten können sowohl analytische Säurewerte und pH-Wert relativ hoch sein. Hier macht eine Säuerung am meisten Sinn, ist aber auch mit Vorsicht durchzuführen, um nicht mit zu hohen Säuregehalten im Wein zu enden.

Einen guten Verlauf der Ernte und viel Energie für diese intensive Zeit wünscht aus Silberberg,

Karl Menhart