Arbeitskalender im Keller

Karl Menhart, Bildungszentrum für Obst- und Weinbau Silberberg

Die Zeit vergeht wie im Flug und die Füllung der Gebietsweine rückt immer näher. Es gilt, nun die Vorfiltration zu machen und diverse Verschnitte. Weiters muss über verschiedene stabilisierende und harmonisierende Maßnahmen nachgedacht werden. Da jede Bewegung und Bearbeitung des Weines eine Belastung des Weines darstellt, sollte ein Grundsatz immer im Hinterkopf sein: „So viel wie nötig aber so wenig wie möglich".

Eiweißstabilität

In vielen Betrieben wird Bentonit zur Entfernung des thermolabilen Eiweiß bereits im Most eingesetzt und teilweise sogar mitvergoren. Trotz dieser Vorgehensweise muss bedacht werden, dass nach der Gärung sehr wohl noch thermolabiles Eiweiß vorhanden sein kann. Eiweißstabilität kann sehr einfach mit Bentotest® überprüft werden. Sollte ein Bentotest® eine positive Prüfung ergeben haben, so ist eine exakte Bentonitmengenermittlung in einem Fachlabor angebracht. Zu beachten ist, dass die Eiweißstabilität vom pH-Wert abhängig ist. Somit muss nach jeder Änderung des pH-Wert (Verschnitt, Entsäuerung, Säuerung) ein weiterer Test auf Eiweißstabilität angedacht werden. Weiters ist beim Einsatz von eiweißhaltigen Behandlungsmitteln zur Gerbstoffharmonisierung im Anschluss ein Test notwendig. Um Zeit und Geld zu sparen ist es daher sinnvoll diese Maßnahme nach einem Verschnitt, einer Säuerung oder Entsäuerung bzw. eine Gerbstoffkorrektur mit eiweißhaltigen Präparaten zu machen.

Weinsteinstabilität

Obwohl sich mehrere Methoden anbieten, die Weinsteinstabilität zu überprüfen, gibt letztendlich doch nur ein Kältetest Auskunft über eine eventuelle Instabilität (5 Tage bei -4°C). Die Erfahrung zeigt, dass bei einer groben Instabilität der Ausfall schon am 1. Tag im Kälteschrank einsetzt. Besonders Frühfüllungen haben meist einen sehr starken Ausfalldruck. Es gibt eine Unzahl an Behandlungsmitteln, die eine Weinsteinstabilität versprechen. Diese haben verschieden gute Wirksamkeiten. Mannoproteine wirken nur bei sehr geringem Weinsteindruck, Gummi Arabicum überhaupt nicht. Subtraktive Verfahren wie Kältestabilisierung (einige Tage bei -2 bis 0°C oder 14 Tage bei Temperaturen knapp über 0°C) und Kontaktverfahren funktionieren sehr gut und bringen eine dauerhafte Stabilität. Bei diesen Verfahren ist eine feine Vorfiltration sowie ein stabiler Gehalt von min. 35 mg/l freier schwefeliger Säure Voraussetzung. Die Abkühlung muss schockartig und im Anschluss daran eine feine Filtration erfolgen. Der Wein sollte davor eiweißstabil sein.

Neben der Metaweinsäure, die eine begrenzte Wirkungsdauer von maximal 2 Jahren hat, ist in den letzten Jahren vermehrt CMC (Carboxymethylcellulose) im Einsatz. CMC wirkt als Schutzkolloid und verhindert somit den Ausfall von Weinstein. Der Einsatz dieser flüssigen Präparate in Mengen von ca. 100 ml/hl darf auch nach einer Prüfnummereinreichung erfolgen. Da Trübungen auftreten können, muss besonderer Wert auf den Zeitpunkt des Zusatzes gelegt werden. Sowohl ein zu früher als auch ein zu knapper Einsatz vor der Füllung können Trübungen verursachen und Probleme bei der Filtration machen. Ein Zusatz 1-2 Tage vor der Füllung hat sich bewährt. Weine, die mit CMC behandelt werden, müssen eiweißstabil sein und die Zugabe darf erst nach der Filtration vom Bentonit bzw. anderen Schönungsmitteln erfolgen. In Verbindung mit Eiweiß und eiweißhaltigen Schönungsmitteln kann es zu hartnäckigen Trübungen kommen. Vom Einsatz in Rot- und Rosewein muss abgeraten werden, da es hier zu hartnäckigen Trübungen nach dem Zusatz kommen kann. Bei richtigem Einsatz und nicht zu starkem Druck (Frühfüllungen) bietet CMC einen wirksame und dauerhaften Schutz vor Weinsteinausscheidungen in der Flasche.

Verschnitt

Der Verschnitt ist ein wichtiges Werkzeug, um das Geschmacksbild zu optimieren. Sofern mehrere Chargen einer Sorte vorhanden sind, kann hier bereits ein erster Harmonisierungsschritt vorgenommen werden. Der Verschnitt sollte möglichst früh erfolgen und steht noch vor der Stabilisierung und weiteren Harmonisierung. Diese Vorgehensweise ergibt sich, da das Mischen (Verschneiden) von Weinen Instabilitäten (Weinstein, Eiweiß) hervorrufen kann, selbst wenn diese in den einzelnen Weinen bereits stabil waren. Obwohl eine weitgehende Verschnittfreiheit besteht, muss immer der bezeichnungsrechtliche Rahmen beachtet werden, in dem gearbeitet wird. Auch bei Verschnitten ist es zu empfehlen, Vorversuche anzustellen, um ein optimales Ergebnis zu erzielen.

Säurekorrektur

Ein wichtiger Parameter zur Harmonisierung ist der Säuregehalt. Hier muss beachtet werden, dass der Gehalt an titrierbarer Säure nicht immer mit dem (sauren) Geschmack eines Weines einhergeht. Wie viel Säure einem Wein „steckt", ist individuell und muss unbedingt durch Vorversuche ermittelt werden.

Bei der **Säuerung** sind sowohl Weinsäure, Äpfelsäure als auch Milchsäure zugelassen und bis zu einem Zusatz von 4 g/l (berechnet als Weinsäure) erlaubt. Hier ist zu beachten, dass diese drei Säuren bei gleicher Dosage im Wein verschieden sauer wirken. Um den Gehalt an titrierbarer Säure um 1 g/l zu heben sind 1 g/l Weinsäure; 0,9 g/l Äpfelsäure oder 1,2 g/l Milchsäure notwendig. Diese Tatsache muss bei den Vorversuchen beachtet werden um vergleichbar arbeiten zu können.

Es empfiehlt sich mit einer 10%igen Säurelösung zu arbeiten. 1ml dieser Lösung auf einen Liter Wein erhöht den Säuregehalt um 0,1 g/l. Gerade bei Vorversuchen mit Weinsäure sollten die angestellten Proben eine Nacht ruhen.

Eine Reduktion der Säure kann mit einer chemischen **Entsäuerung** erreicht werden. Wenn Korrekturen um mehr als 0,5 g/l gemacht werden, sollte dies möglichst vorzeitig passieren. Bei einer normalen Kalkentsäuerung zumindest 8 Wochen und bei einer Doppelsalzentsäuerung zumindest 12 Wochen vor geplantem Fülltermin. Die entsäuernde Wirkung tritt unmittelbar nach der Kalkzugabe ein. Die Wartezeit ist notwendig, um einen sicheren Ausfall zu erreichen und keine Weinsteinprobleme in der Flasche zu bekommen. Eine feine Säurekorrektur um weniger als 0,5 g/l kann mit Kaliumhydrogencarbonat (Bi-

carbonat) noch kurz vor der Füllung erfolgen. Vorversuche mit Bicarbonat sind schwierig, da die volle Entsäuerungswirkung nicht sofort eintritt.

Bei Vorversuchen zur Entsäuerung empfiehlt es sich, mit einer 6,7 %igen Kalklösung zu arbeiten. Damit entspricht 1 ml dieser Suspension auf einen Liter Wein einer Entsäuerung von 0,1 g/l.

Gerbstoffkorrektur

Grundsätzlich sollte bei der gesamten Traubenverarbeitung und auch bei der Wahl des Lesetermins darauf geachtet werden die Gerbstoffgehalten in klassisch ausgebauten Weißweinen zu minimieren. In manchen Fällen ist es so möglich, ganz auf eine spätere Gerbstoffkorrektur zu verzichten.

Gerade im Gebietswein ist eine solche Korrektur trotzdem immer wieder notwendig, um einen guten Trinkfluss und Harmonie zu erreichen. Es gibt eine Unzahl an Gerbstoffschönungsmitteln. Alle zu beschreiben würde hier den Rahmen sprengen. Trotzdem sind einige allgemeine Dinge zu beachten. Die Gerbstoffe sind ein sehr wichtiger Inhaltsstoff im Wein. Es reagiert jeder Wein etwas anders auf verschiedene Schönungsmittel. Das macht Vorversuche unerlässlich. Außerdem ist darauf zu achten, dass eiweißhaltige Schönungsmittel (Gelatine, Eiklar, Kasein, ...) nach spätestens 3 Tagen aus dem Wein entfernt werden, da ansonsten Fehltöne entstehen können. Nach jeder Gerbstoffkorrektur mit eiweißhaltigen Schönungsmitteln ist die Eiweißstabilität erneut zu überprüfen.

Für die Vorversuche bietet es sich an, eine 1%ige Lösung zu verwenden. Hier entspricht 1 ml auf einen Liter einer Dosage von 1 g/hl des jeweiligen Präparats.

Restzucker

Nach wie vor ist die Verleihung von Restsüße eine einfache Möglichkeit, Harmonie und Mundfülle einzustellen. Durchgesetzt hat sich dabei RTK. Es ist unkompliziert anzuwenden und im Gegensatz zu einer betriebseigenen „Süßreserve" gut haltbar.

Auch hier sollten unbedingt Vorversuche angestellt werden. Bei diesen ist zu beachten, dass sich RTK schlecht durchmischt und ausreichendes Durchrühren der Vorversuche und der Weine notwendig macht. Es gehen hier diverse Grenzwerte mit den jeweiligen Bezeichnungen einher. RTK-Zugabe ist eine Süßung im Sinne des Weingesetzes und muss vor der Einreichung zur staatlichen Prüfnummer erfolgen. Die Obergrenze liegt bei Weinen mit Herkunftsangabe bei 18 g/l Gesamtzuckergehalt, bei Weinen ohne Herkunft (ehem. Tafelwein) bei 68 g/l Gesamtzuckergehalt nach der Zugabe. So hoch gesüßte Weine entsprechen keinem der drei steirischen DAC's und können nur als Qualitätswein, Herkunft Steiermark in Verkehr gebracht werden. Bei diesen liegt die Obergrenze bei 4 g/l mit den Ausnahmen Riesling und Traminer, die nach dem Weingesetz trocken sein müssen (max. 9 g/l mit Gesamtsäure max. 2 g/l niedriger).

Um einen Wein um 1 g/l zu süßen sind 115 ml RTK pro 100 Liter Wein notwendig.

Dieser Wert kann bei verschiedenen Produkten variieren, daher unbedingt das jeweilige Produktdatenblatt beachten.

Mit den besten Grüßen aus Silberberg,

Karl Menhart

Syngenta Agro GmbH
Anton Baumgartner Straße 125/2/3/1, 1230 Wien
www.syngenta.at

Biostimulanzien

syngenta Biologicals