Arbeitskalender im Keller

Karl Menhart, Bildungszentrum für Obst- und Weinbau Silberberg

Die Hauptzeit der Füllungen hat bereits begonnen und die ersten Gebietsweine sind bereits in der Flasche. Seit 15. Jänner dürfen die meisten Sorten im DAC System zur Prüfnummer eingereicht werden und es herrscht Hochbetrieb im Bundesamt. Im letzten Arbeitskalender wurde bereits die Stabilisierung und Harmonisierung angesprochen. Darauf folgend widmet sich dieser Arbeitskalender der Abfüllung.

Gerade in diversen Medien werden unfiltrierte Weine sehr stark thematisiert. Bei einer solchen Vorgehensweise ist jedoch nach wie vor höchste Vorsicht angebracht. Unfiltriert dürfen nur Weine abgefüllt werden, die keinen Restzucker haben, den BSA vollständig durchgemacht haben und mikrobiologisch möglichst stabil sind (tiefer pH-Wert + 35 mg/l freies SO_2). Da es bei nicht filtrierten Weinen sehr leicht zu Instabilitäten in der Flasche kommen kann, ist nach wie vor die „Sterilfüllung" das Mittel der Wahl.

„Steriles" Filtrat

Dem Wein gilt es möglichst alle Keime zu nehmen. Mit EK-Schichten im Schichtenfiltern geht das nur, bei einer Durchflussrate von max. 60l Wein je 40x40 Schichte und Stunde. Dazu darf es weder zu Druckstößen noch zu einer Druckdifferenz über 1,2 bar kommen. Weiters ist zu beachten, dass auch der Filter vor der Filtration gedämpft werden sollte (gegen die Flussrichtung). Filterkerzen, entsprechendes Filtrat vorausgesetzt, schaffen 5-8 l je 254 mm und Minute. Um vorher genannte Durchflussraten zu schaffen, sollte der Wein bereits möglichst klar in die Filterkerze kommen. Daher ist es gängige Praxis, die Kerze nach der EK – Schichtenfiltration als „letzte Sicherheit" vor der Füllung einzusetzen. Wie auch bei anderen Membranfiltern ist ein Integritätstest durchzuführen, um zu gewährleisten, dass es keine Risse bzw. Beschädigungen der Membran gibt. Dafür sind sowohl der Druckhaltetest als auch der Bubble-point Test geeignet. Auch der Kerzenfilter muss vor der Filtration gedämpft werden, um etwaige Kontamination auszuschließen.

„Sterile" Fülleinrichtungen

Im verbundenen und erst nach der Flaschenfüllung zu trennenden System wird mit Dampf so gearbeitet, dass der mit EK-Schichten gepackte Schichtenfilter bzw. die Kerze (0,45-0,65µm) entgegen der Filtrationsrichtung und der Füller in Flussrichtung gedämpft werden. Wenn solche Dampfarmaturen nicht vorhanden sind, dann kann alles in Flussrichtung gedämpft werden. Es dauert einige Zeit, bis an der letzten Stelle Dampf austritt. Nun sollten alle Ventile geöffnet werden (auch am Füller) und wenn aus allen „Rohren" Dampf austritt muss 20 min gedämpft werden. Es wird von einer Dampffahne in Handbreite gesprochen um die notwendige keimreduzierende Wirkung zu erzielen. Dies setzt einen guten Dampferzeuger voraus. Nach 20 Minuten werden die Füllrohre geschlossen, alle ausgangsseitigen Ventile geschlossen und mit Wasser nachgespült, um den Filter geschmacksfrei zu machen und die Anlage abzukühlen. Falls Flaschen mit Kork verschlossen werden, ist auch unbedingt das Korkschloss zu desinfizieren, da diese in unmittelbarem Kontakt mit dem Kork steht.

„Sterile" Flaschen

Neuglas bietet den Vorteil, einer „Hüttensterilität". Diese gewährleistet leider nicht, dass die Flaschen geschmacksneutral sind. Daher sollten die Flaschen zumindest gerinst bzw. ausgespült werden. Gebrauchte Flaschen sind in jedem Fall zu sterilisieren. Das einfachste Sterilmittel ist nach wie vor die Schwefelige Säure. Dafür kann eine 1%ige SO2 Lösungen verwendet werden, wenn diese ca. 20 min Zeit hat, auszutropfen. Da in diese Zeit in den wenigsten Fällen praktikabel ist, wird meist eine 2%ige SO2 Lösung (=20g/l Wasser) benötigt, welche nach 20 Sekunden Einwirkzeit mit Sterilwasser gespült wird. „Solfosteril" in 6-10%iger Form benötigt nur 3 Sekunden und muss ebenfalls nachgespült werden, obwohl es nicht so geruchsintensiv ist. Alternative Sterilmittel sind entweder teuer (Ozon), nicht geschmacksneutral (Peressigsäure) oder im Falle nur geringster Rückstände sehr problematisch (Wasserstoffperoxid).

„Steriler" Verschluss

Hier sind wir den Lieferanten „ausgeliefert" und hoffentlich gut „beliefert". Verschlüsse nur mit sterilen Handschuhen (Einweg) oder mit entkeimten Händen berühren. Die Verschlusseinheiten müssen regelmäßig gewartet und auch überprüft werden. Die Verschlusshersteller haben entsprechende „Prüfflaschen" zur Verfügung, mit denen die ordnungsgemäße Arbeitsweise der Verschließer überprüft werden kann.

Abfüllung restsüßer Weine

Viele junge Weine werden mit einer gewissen Süße im Bereich 3-4 g/l in die Flasche gefüllt. Das darf nur gemacht werden, wenn die oben genannten Regeln der keimfreien Flaschenfüllung eingehalten werden. Weine mit Restsüße sind biologisch instabil, daher gilt besondere Vorsicht. Für Süßweine empfiehlt sich die Flaschenfüllung vor der Erwärmung der Keller im Frühjahr und der Einsatz von EKS Schichten in Kombination mit einem Kerzenfilter. Durch die sehr hohen Zuckergehalte herrscht eine sehr hohe mikrobiologische Instabilität und viele Betriebe bevorzugen hier die Beauftragung eines Lohnabfüllers.

Einen guten Start mit den Weinen des Jahrganges 2022 und viel Erfolg bei den kommenden Präsentationen wünscht aus Silberberg,

Karl Menhart

Natürlich Holz
Fassbinderei
EILETZ
Fässer
ab 2 Liter
Barriquefässer
Lagerfässer
Bottiche
Reparaturen
Holz & Korbwaren
A-8720 Knittelfeld
Bahnstraße/Seckauerstr.
Tel. 03512/82497