

9. September 2020

Herbstinformation 2020

Liebe Kunden,

für viele von Ihnen beginnt in dieser Woche die Traubenlese. Auch in dieser – in der Regel etwas stressigen – Zeit stehen wir Ihnen gerne für Fragen rund um die Weinbereitung zur Verfügung. Sie erreichen uns telefonisch unter 02675 / 1351 oder unter 0151 / 56959021. Im Folgenden haben wir einige wichtige Informationen für den Herbst und unsere Erfahrungen kurz zusammengefasst.

Mostbehandlung / Vorklärung

Zur Erzeugung von gutem Wein ist sauberes Lesegut selbstverständlich die wichtigste Voraussetzung. Bei einer Handlese sollten Trauben mit Essigfäulnis oder durch Witterung geschädigte Trauben verworfen werden. Bei der maschinellen Lese sollte ggf. eine Vorlese erfolgen. Nach einer möglichst schonenden Pressung ist der entscheidende Schritt die Vorklärung, ob durch Sedimentation, Flotation oder Hefefiltereinsatz. Bei der Sedimentation ist es ggf. ratsam, ein pektolytisches Enzym hinzuzugeben.

Die Vorklärung ist der wichtigste Schritt zur Vermeidung von UTA. Die Erfahrung aus den letzten vier Jahrzehnten hat - entgegen wissenschaftlicher Theorie - gezeigt, dass bei sauber vorgeklärten Mosten keine UTA-Töne im Wein auftreten. Einen UTA-Test im Labor sehen wir aus diesem Grund als überflüssig an. Auch auf den Zusatz von Ascorbinsäure im Jungwein kann verzichtet werden, da dies nach unseren Erfahrungen keinen Effekt hat. Zudem kann der freie Schwefel nach der Zugabe von Ascorbinsäure nicht mehr nach der gängigen Methode vom Winzer selbst kontrolliert werden.

Nach Möglichkeit sollte das Lesegut kühl sein. Zum einen verhindert dies die Entstehung von Fehltonen (flüchtige Säure) direkt nach der Lese und erlaubt eine gute Vorklärung. Speziell bei der Sedimentation ist eine niedrige Temperatur für die gute Klärung entscheidend. Bei warmem Lesegut und nicht ausreichender Kühlung, sollten 20 mg/l SO₂ zugesetzt werden. In einem kühlen Herbst kann auf die Schwefelung verzichtet werden, da bei SO₂-Zugabe ein erhöhtes Böckerrisiko besteht.

Roséwein

In den vergangenen Jahren haben sich die Lesetermine witterungsbedingt verfrüht. Aufgrund hoher Temperaturen traten verstärkt Probleme mit Fehltonen bei Roséweinen auf. Bei der Herstellung eines Rosés empfehlen wir die Trauben direkt abzupressen (auch keine kurze Maischestandzeit auf Presse etc.), so minimiert man die Gefahr von flüchtiger Säure oder Böckser. Falls die Farbe im Nachhinein zu schwach sein sollte, besteht die Möglichkeit später etwas Rotwein (bis zu 5%) zuzugeben.

Bentonit

Beim Thema "Bentonitschönung" hat die langjährige Erfahrung gezeigt, dass der Einsatz von Bentonit im Wein überflüssig ist und darauf sowohl im Herbst - als auch im fertigen Wein - verzichtet werden kann. In den vergangenen 40 Jahren ist bei unseren Kunden, die auf Bentonit verzichten, nie eine Eiweißtrübung aufgetreten. Somit erübrigt sich eine Untersuchung des Bentonitbedarfs und man spart Zeit, Geld und Arbeit. Wichtig: Eine Ausnahme ergibt sich bei der Zugabe von CMC als Mittel zur Weinsteinstabilisierung.

Kohle / Schimmelton

Ein Zusatz von Aktivkohle zum Most ist nur in wenigen Fällen nötig. Man sollte den Most, wenn er von der Kelter abläuft, einer sensorischen Prüfung in Bezug auf einen schimmligen / sticksigen Geruch unterziehen. Gefährdet sind hauptsächlich frühe Rebsorten (wie Burgunder) oder Riesling mit niedrigen Öchslegraden, speziell im Zusammenhang mit Fäulnis. Weist der Most keinen solchen Geruch auf, kann auf eine Zugabe von Kohle verzichtet werden, andernfalls sollten maximal 15 g/hl Kohle zugegeben werden. Eine höhere Dosage führt in der Regel zu Farb- und Aromaverlusten.

Behandlungsmittel

Einen prophylaktischen Einsatz von verschiedenen Behandlungsmitteln ist nach unserer Ansicht nicht zielführend, allenfalls sollte der Most nach einer sensorischen Prüfung behandelt werden. Hinzu kommt, dass die Hefe selbst ein hohes Absorptionspotential besitzt und das beste und natürliche Schönungsmittel darstellt. Natürlich ausgebaute Weine entwickeln sich in den allermeisten Fällen sehr gut und benötigen keine vermeintlich geschmacksverbessernde Mittel. Sollte ausnahmsweise doch ein Fehlton auftreten, besteht im Nachhinein noch die Möglichkeit zu reagieren. Daher empfehlen wir einen natürlichen Ausbau des Weins, der auch vom Verbraucher bevorzugt wird.

Säuerung

Wie schon in den vergangenen Jahren, ist auch in diesem Jahr eine Säuerung zugelassen. Hierbei ist Folgendes zu beachten: Die einzelnen Säuren liegen im Most oder Wein zum Teil "frei" und damit sensorisch wirksam vor, zum Teil sind sie durch Mineralstoffe (wie Kalium, Calcium oder Magnesium) abgepuffert. Der abgepufferte Teil der Säuren wird bei der Bestimmung der Gesamtsäure nicht erfasst. Anders ist es bei der Analyse der einzelnen Säuren (im Most: Wein- und Äpfelsäure). Hier wird die Gesamtmenge analysiert, unabhängig davon, wie hoch die Anteile an freier und abgepufferter Säure sind. Deshalb ist die Summe der einzelnen Säuren immer höher als die "Säure", also die titrierbare Gesamtsäure. So zeigt ein Beispiel der Rebsorte Müller-Thurgau aus dem Jahr 2019, dass die gemessene Gesamtsäure 4,3 g/l betrug, der Anteil von Weinsäure jedoch 6,2 g/l und der von Äpfelsäure 2,0 g/l, also 8,2 g/l.

Während der Gärung ändert sich das Säure- und Pufferspektrum, sodass man später im Wein – insbesondere in säurearmen Jahrgängen – häufig eine höhere Gesamtsäure misst

als im Most. Daher ist es sinnvoll, bevor man sich zur Säuerung entschließt, Äpfel- und Weinsäure getrennt untersuchen zu lassen. Abhängig vom Ergebnis kann entschieden werden, ob eine Säuerung des Mostes durchgeführt wird oder ggf. der Gärprozess abgewartet und eine anschließende Säuerung des Weins vorgenommen wird.

Zudem ist bei der Säuerung mit Weinsäure Vorsicht geboten, da durch die Ausfällung von Kalium als Geschmacksträger oft ein dünner und saurer Wein entsteht.

Bei weiteren Fragen, wie z.B. zur Rotweinbereitung, zu Gärstockungen etc. stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung. Melden Sie sich jederzeit telefonisch bei uns. Wie immer, sind wir auch im Herbst freitags zur Probenabholung unterwegs. Gerne können wir aber auch Proben zwischendurch abholen, falls Sie eine Analyse bestimmter Parameter wünschen, rufen Sie uns dazu ebenfalls einfach an.

Wir wünschen Ihnen einen guten Start in die Herbstsaison und alles Gute!



H.-Jürgen Franzen



Philipp Franzen