

Säureregulierung: Beim Jahrgang 2010 ein Problem?

In den letzten Jahren gab es bei der Säureharmonisierung im Wein kaum Probleme. Meist begann der biologische Säureabbau (BSA) früher oder später spontan oder mit Hilfe von Starterkulturen. Die Säureverhältnisse waren so, dass nach dem BSA, bei Weissweinen oft sogar ohne diesen, durch eine einfache Entsäuerung der gewünschte Säuregrad eingestellt werden konnte.

Nicht so beim Jahrgang 2010. Vielerorts hat das Traubengut nicht ganz die optimale Reife erreicht. Damit haben die Weine nach der alkoholischen Gärung noch Säuregehalte um 9 bis 12 g/L, wobei oft der Anteil der Äpfelsäure höher ist als der von Weinsäure. Die pH-Werte sind in der Regel tief und bewegen sich je nach Sorte und Lage in einem recht weiten Bereich zwischen pH 3.1 und 3.6. Dies ist positiv, weil damit die Gefahr einer Vermehrung unerwünschter Mikroorganismen sinkt. Zurzeit sieht es so aus, dass sich in vielen Weinen der BSA verschleppt oder noch gar nicht angefangen hat. Oft wird deshalb eine Entsäuerung nötig.

Nachfolgend zwei praxisnahe Szenarien als Entscheidungshilfe für das weitere Vorgehen: **Chardonnay, pH 3.25, titrierbare Gesamtsäure 10.1 g/L, Weinsäure 3.8 g/L, Äpfelsäure 5.3 g/L. Trotz mehrmaliger Beimpfung kein BSA.**

Empfehlung: Es kann zuerst versucht werden, den BSA doch noch einzuleiten: Mikroskopi-

sche Kontrolle auf Bakterien, Temperaturkontrolle und wenn nötig Erwärmung auf 18 bis 20 °C, Aufrühren der Hefe, eventuell Kontrolle der SO₂ (Gesamt SO₂ darf nicht mehr als 30 mg/L betragen), Entsäuerung um 1 bis 1.5 g/L, was auch eine leichte Erhöhung des pH-Werts bewirkt. Anschliessend erfolgt eine erneute Beimpfung mit einer Starterkultur oder einem Wein, der sich im BSA befindet. Wenn trotz dieser Massnahmen der BSA nicht eintritt, bleibt nur eine Doppelsalzsäuerung, um den gewünschten Säurewert zu erreichen, ohne den Weinsäureanteil zu stark zu vermindern.

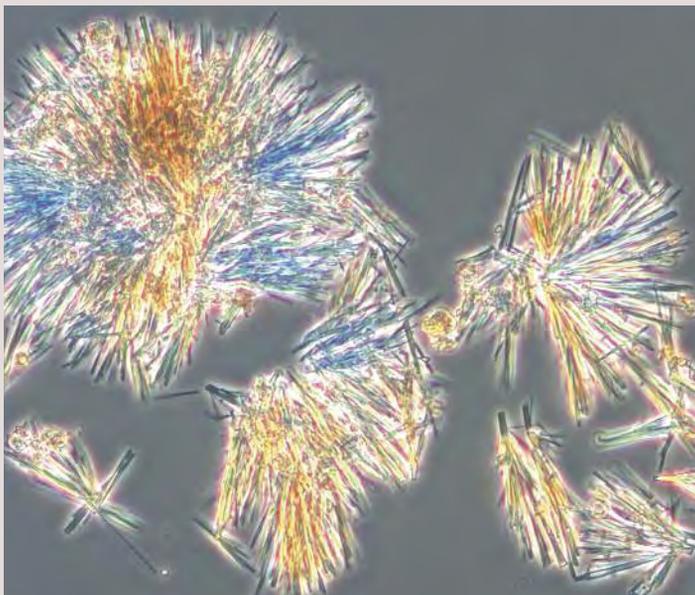
Blauburgunder, pH 3.6, titrierbare Gesamtsäure 7.2 g/L, Weinsäure 3.2 g/L, Äpfelsäure 0.2 g/L, Milchsäure 2.8 g/L. In diesem Fall ist die Äpfelsäure abgebaut. Es ist noch genügend Weinsäure vorhanden, um mit einer einfachen Entsäuerung die Gesamtsäure in den Bereich von 5 g/L zu reduzieren.

Hinweise: Vor einer chemischen Entsäuerung muss der Wein analytisch untersucht werden. Die nötigen Grössen für die Berechnung der Kalkmenge sind: titrierbare Gesamtsäure, Weinsäure, Äpfelsäure (als Kontrolle, ob bereits ein BSA stattgefunden hat), pH-Wert sowie die zu entsäuernde Weinmenge. Der Weinsäuregehalt darf nach der Entsäuerung nicht unter 1 g/L liegen. Wenn der BSA bereits stattgefunden hat, ist eine Doppelsalzsäuerung nicht mehr möglich oder nur noch eine erweiterte Doppelsalzsäuerung unter Zusatz von Weinsäure. Zur Entsäuerung von

100 L Wein um 1 g/L benötigt man 67 g Kalk. Nach der Entsäuerung bis zur Abfüllung sollten etwa sechs Wochen Zeit zur Stabilisierung des Weins einberechnet werden.

Informationen über Präparate und Anleitungen zur Entsäuerung finden sich im Internet, beispielsweise unter www.erbsloeh.com (Entsäuerungsrechner) oder www.begerow.com (Entsäuerung: Welches Verfahren zu welchem Zeitpunkt?).

EXTENSION WEIN, ACW 11



Typische Doppelsalzkristalle (Calciummalat-Tartrat) nach einer Doppelsalzsäuerung.