

## Arbeiten im Keller

### Konservieren von Holzfässern

Ein Holzfass hält am längsten, wenn es ständig mit Wein gefüllt ist. Das ist nicht immer möglich. Jedes Fass wird irgendwann entleert und steht dann bis zur nächsten Befüllung leer. In dieser Zeit muss es konserviert werden. Dazu gibt es folgende Möglichkeiten:

### Vorreinigung

Die Vorreinigung wird am besten mit heissem und kaltem Wasser und einem rotierenden Reinigungskopf durchgeführt, der an einen Hochdruckreiniger angeschlossen ist. Das Wasser muss jede Stelle des Fasses erreichen. Dafür gibt es verschiedene Systeme; vorteilhaft sind Geräte mit Absaugvorrichtung (Abb. 1).

### Trockenkonservierung

Die wohl verbreitetste Methode ist die Konservierung mit gasförmigem Schwefeldioxid (SO<sub>2</sub>, Abb. 2). Durch das Abbrennen herkömmlicher Schwefelschnitten entsteht das keimtötende Gas. Um das Keimwachstum langfristig zu hemmen, muss die Trockenkonservierung alle ein bis zwei Monate wiederholt werden (Abb. 3). Dazu wird pro 100 Liter Fassinhalt eine Schwefelschnitte verbrannt. Die Methode eignet sich für Leerstände von bis zu sechs Monaten. Für längere Lagerperioden empfiehlt sich die Nasskonservierung.

Schwefelschnitte	Barrique 225 L	Fass 500-600 L	Fass 1000 L
3 g Schnitte	2	3	4
5 g Schnitte	1	2	3
7 g Schnitte	3/4	1 1/2	2

### Trockenkonservierung: Bedarf an Schwefelschnitten zum Einbrand von Holzfässern.

### Nasskonservierung

Die Nasskonservierung mit Wasser ist eine weitere Möglichkeit, das Keimwachstum in leeren Fässern unter Kontrolle zu halten. Diese Methode stellt auch sicher, dass das Fass dicht bleibt. Zudem löst sich allfälliger Weinstein grösstenteils auf. Damit das Wasser nicht fault, muss es mit 300 bis 500 mg/L SO<sub>2</sub> versetzt werden. Wenn z.B. Zitronensäure zugegeben wird, um den pH-Wert des Wassers auf ein «weinähnliches Niveau» abzusenken, reichen 150 mg/L SO<sub>2</sub>. Der Schwefelgehalt muss regelmässig kontrolliert und wenn nötig, sollte nachgeschwefelt werden.

Nasskonservierung wird besonders bei trockenen Kellern und langer Konservierungsdauer empfohlen. Wichtig ist auch, dass die Fässer stets spundvoll gehalten werden.

### Wiederverwendung der Fässer

Vor der erneuten Befüllung mit Wein muss das Fass ungeachtet der Konservierungsmethode gründlich mit Wasser gereinigt werden. Dabei werden SO<sub>2</sub>-Reste sowie Verunreinigungen entfernt. Besonders nach der Trockenkonservierung ist ein vorgängiges Füllen mit Wasser zur Kontrolle der Dichtigkeit zu empfehlen.

LORENZ KERN UND THIERRY WINS, AGROSCOPE ■



Abb. 1: Nassreinigung.



Abb. 2: Trockenkonservierung mit Schwefelschnitte.

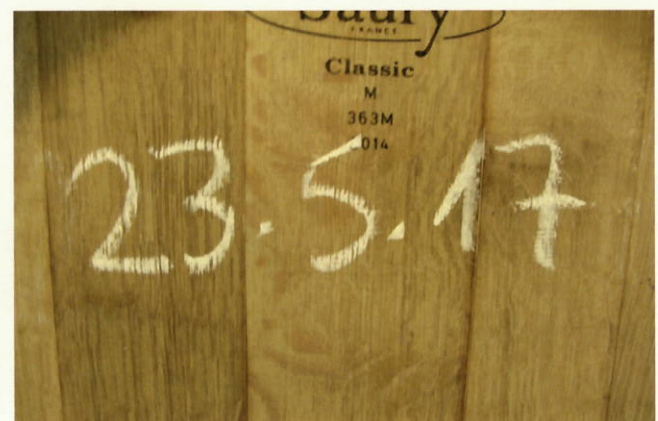


Abb. 3: Datum des letzten Einbrands.