

Betriebliche Eigenkontrolle im Keller

Ein Grossteil der Weine ist in den meisten Betrieben bereits abgefüllt und die Keller beginnen sich langsam zu leeren. Das schafft Platz und die Möglichkeit, Räume und Einrichtungen gründlich zu reinigen.

Mit der Einführung der betrieblichen Eigenkontrolle ist der Hersteller verpflichtet, bei Unstimmigkeiten seine Unschuld zu belegen. Es sind Massnahmen vorzusehen, welche die spezifisch biologischen, chemischen und physikalischen Gesundheitsrisiken minimieren. Die Selbstkontrolle muss wegen der Beweislast schriftlich festgehalten werden.

Was ist Schmutz?

Das Thema Schmutz ist heute so vielschichtig geworden, dass Arbeitsmappen und ganze Bücher damit gefüllt werden. Daher kann in diesem Rahmen nur auf die Notwendigkeit der Reinigung, weniger aber auf die Reinigungstechnik eingegangen werden. Schmutz könnte man als «Materie am falschen Platz» definieren. Es ist eine vielfältige Zusammensetzung organischer und anorganischer Substanzen. Schmutz bildet die Nahrungsgrundlage für Bakterien, Hefen und Schimmelpilze und hat in Lebensmittel verarbeitenden Betrieben einen negativen Einfluss auf die Haltbarkeit, den Geschmack und den Geruch von Lebensmitteln. Für eine erfolgreiche und rückstandsfreie Beseitigung von Verunreinigungen sind einige Grundregeln zu beachten.



Gebidereinigung.

Einmaleins der Reinigung

Entscheidend sind:

- Die Art des Schmutzes (Eiweiss/Weinstein), Menge und Alter.
- Die Kenntnis der zu reinigenden Stoffe (Material/Oberflächenbeschaffenheit).
- Nicht alle Reinigungsmittel (alkalisch/sauer) sind für alle Materialien geeignet.
- Beim Reinigungsvorgang sind die Faktoren Temperatur, Einwirkzeit, Konzentration des Reinigungsmittels und die mechanische Bearbeitung beteiligt. Einsparungen bei einem Faktor müssen durch eine Verstärkung von mindestens einem der anderen Faktoren ausgeglichen werden.

Mittelwahl

Das Angebot an Kellerreinigungsmitteln ist vielfältig. Sie hier aufzulisten würde den Rahmen des Arbeitskalenders sprengen und wäre doch nicht vollständig. Allgemein gesehen werden Reinigungsmittel nach ihrem pH-Wert eingeteilt in saure und alkalische Mittel. Saure Mittel werden hauptsächlich für Weinsteinentfernung und alkalische für proteinhaltigen Schmutz eingesetzt. Reinigungsmittel müssen leicht mit Leitungswasser spülbar und sollten geschmacklich möglichst neutral sein.

Chlorhaltige Mittel reinigen sehr gut und haben eine desinfizierende Wirkung, sind aber geruchsintensiv und weisen eine gewisse Rückstandsproblematik auf. Solche Mittel dürfen in Weinkellern nur mit grosser Vorsicht eingesetzt werden. Heute ist es durchaus möglich, mit chlorfreier Reinigung eine genügend grosse Leistung und Desinfektion zu erreichen. Offener Wein nimmt leicht Fremdgerüche wie Mufftöne aus der Kellerluft auf.

Alkohol im Wein bewirkt ein Absenken der Oberflächenspannung. Deswegen dringt Wein leichter in Spalten und Ritzen ein als Wasser, daher reicht ein Nachspülen mit Wasser nicht.

Schutzmassnahmen

Bei Arbeiten mit Reinigungsmitteln sind immer Schutzmassnahmen wie das Tragen von Handschuhen und Schutzbrille zu treffen. Auch sollten Reinigungsmittel ohne Anweisungen des Herstellers nicht gemischt werden. Die Aufbewahrung der Reinigungsmittel muss in den Originalbehältern und in dafür geeigneten Räumen erfolgen.