



14. Önologisches Symposium der Firma Begerow

Die Firma Begerow hat zum 14. Önologischen Symposium ans DRL Neustadt a. d. Weinstrasse (D) geladen. Das attraktive Programm stiess bei der Praxis auf grosses Interesse. Michael Dries, der Vertriebsleiter «Wein und Sekt» von Begerow & Co. konnte am 2. September 150 Teilnehmende begrüssen.

Jahresschwankungen im Bentonitbedarf

Warum variiert der Bentonitbedarf von Jahr zu Jahr? Diese Frage beantwortete Stefan Sommer vom DRL: Eiweiss-Gerbstoff-Komplexe verursachen Trübungen. Das Eiweiss im Wein stammt hauptsächlich aus der Traube. Bentonit bindet positiv

geladene Eiweisse und entfernt sie so aus der Lösung. Je mehr Eiweiss, desto höher also der Bentonitbedarf.

Die Eiweisse, die bei der Heferzersetzung frei werden, sind meist wasserlöslich oder werden zu Aminosäuren abgebaut. Sie verursachen keine Trübungen.

Einfluss der Traubenphenole auf den Bentonitbedarf

Auch phenolische Inhaltsstoffe der Traube können mit Eiweissen komplexieren. Mit zunehmendem Stress bildet die Rebe mehr Phenole, vor allem

- bei Trockenheit während der Vegetationsperiode,
- bei hohen Niederschlagsmengen und damit starkem Wachstum,
- aufgrund von Mikroorganismen, die Trauben besiedeln und Abwehrreaktionen auslösen.

Daraus kann man ableiten: Je grösser der Stress im Weinberg, desto weniger Eiweiss im Wein.

Eine natürliche Eiweiss-schönung tritt schon bei der Traubenverarbeitung ein, wenn genügend Gerbstoffe extrahiert werden. Es darf aber nicht überextrahiert werden, sonst braucht man zwar weniger Bentonit, aber mehr Schönungsmittel, um die Tannine zu entfernen!

Kann man den Bentonitbedarf voraussagen?

Bevor eine Prognose für den Bentonitbedarf 2010 gestellt wird, soll die Stress-Hypothese an den Jahrgängen 2001 bis 2007 getestet werden. Dazu der Bedarf von 900 Pfälzer Weinen dieser Jahrgänge:

Jahr	durchschnittl. Bentonitbedarf (kg/1000 Liter)
2001	0.84
2002	1.10
2003	0.90
2004	0.86
2005	1.46
2006	0.71
2007	1.53

Die Werte können teilweise mit den Klimabedingungen erklärt werden. So herrschte 2003 extremer Trockenstress; 2006 waren die Niederschläge im August sehr hoch. 2004 fällt aus der Reihe: Kaum Klimastress; vielleicht waren noch «Nachwehen» von 2003 spürbar?

Und 2010?

Mitte Juni bis Mitte Juli 2010 war es sehr trocken und heiss. Damit herrschte in der Hauptvegetationsperiode Wassernotstand. Ebenso bedeuten die vielen Niederschläge ab August bis heute Stress. Der Bentonitbedarf sollte diesmal mit 1.0 kg/1000 L eher gering ausfallen.

Stefan Sommer wird dazu im kommenden Jahr einen Beitrag für die SZOW schreiben.

Eine «neue» BSA-Starterkultur

Hentje Swiegers von der Firma Christian Hansen in Kopenhagen (DK) stellte eine neue Milchsäure-



150 Teilnehmende des Symposiums der Firma Begerow informierten sich über neue önologische Erkenntnisse.

bakterien-Kultur für den BSA vor: Sie heisst CiNe für «Citrat Negativ» und kann Zitronensäure, eine Diacetyl-Vorstufe, nicht umsetzen und somit kein Diacetyl bilden.

Werden Weine ohne Diacetyl gewünscht, kann die BSA-Starterkultur CiNe eingesetzt werden. CiNe ist aber nur dort erfolgreich, wo die Gesamt-SO₂ unter 30 mg/L liegt.

Welche Rolle für die Weinqualität spielt Diacetyl?

Diacetyl ist meist unerwünscht. Es gibt dem Wein butterige, laktische (Joghurt), nussige Noten. Häufig ist auch der Geruch nach verbranntem Gummi. Diacetyl hat bei verschiedenen Weinen unterschiedliche Geruchsschwellenwerte:

Wein	Geruchsschwellenwert
Chardonnay	0.2 mg/L
Pinot noir	0.9 mg/L
Cabernet Sauvignon	2.8 mg/L

Das Diacetylmanagement hat damit bei der Weinproduktion einen unterschiedlichen Stellenwert.

Diacetylmanagement in der Getränkeherstellung

Die Hefe *Saccharomyces cerevisiae* bildet am Anfang der Gärung Diacetyl, um es am Schluss wieder abzubauen. Für Brauer ist die Gärung erst dann abgeschlossen, wenn kein Diacetyl mehr im Bier gemessen wird. Es wird durch die Hefe in 2.3-Butandiol umgewandelt, das bessere sensorische Eigenschaften hat.

Für Wein gilt, dass bei Simultanbeimpfung von Traubensaft mit *Saccharomyces cerevisiae* und *Oenococcus oeni* das gebildete Diacetyl am Ende der Gärung wieder verschwindet. Wird der BSA erst nach der alkoholischen Gärung eingeleitet, kann Diacetyl durch das Hefegelager abgebaut werden. Falls dieses dazu nicht mehr ausreicht, kann eine Hefeschönung durchgeführt werden.

JÜRGEN GAFNER, ACW ■