

Behandlung der Jungweine

Weinbau FAW

Nach der Gärung der Traubenmoste sind die Keller warm zu halten, sodass der biologische Säureabbau (BSA) möglichst bald beginnen kann. Sollte sich wider Erwarten kein Säureabbau einstellen, so schlagen wir den Einsatz von Starterkulturen vor. Im Keller sind die jungen Weine laufend abzuschmecken und bei Gefahr von Bocksern umzuziehen, es sei denn, der biologische Säureabbau sei fast beendet. In diesem Fall ist ein kurzzeitiges Zuwarten noch tolerierbar. Danach ist der Wein jedoch sofort einzubrennen und danach vorzufiltrieren. Bei hartnäckigen Bocksern können Schönungsmittel eingesetzt werden. Eine Schönung in den trüben Wein ist nicht unbedingt empfehlenswert. Die Anwendungsmengen steigen und die Wirksamkeit der Mittel ist nur bedingt vorhanden. Eine exaktere Anwendung und somit erfolgreichere Behandlung ist bei filtrierten Weinen festzustellen. Nachdem der BSA beendet ist, müssen die Weine eingebrannt werden. Als Faustregel gilt: Zirka die Hälfte der eingebrannten Menge wird sofort durch Gärungsnebenprodukte (zur Hauptsache Acetaldehyd) abgebunden. Der Einbrand ist eine Woche darauf analytisch zu prüfen und wenn nötig zu erneuern. Die Filtration soll bei kalten Temperaturen geschehen. Neben dem Kläreffekt beim Absenken der Temperatur kann so bei Weissweinen auch die noch vorhandene Kohlensäure aus Gärung und BSA besser behalten werden. Bei einer Schichtenfiltration soll aus diesem Grund auch mit Gegendruck am Filter gearbeitet werden.

SZOW 02 S.618