

ARBEITEN IM REBBAU UND KELLER

FLÜCHTIGE SÄURE IM WEIN VERMEIDEN UND REDUZIEREN

Hohe Werte an flüchtiger Säure gehören keineswegs der Vergangenheit an. Lagen früher die Hauptursachen in der unsaubereren Kellerarbeit und dem zu spätem Auffüllen der Fässer, finden wir sie heute in gewissen Jahrgängen vermehrt wegen belastetem Traubengut. Ursachen für flüchtige Säure/Essigsäure im Rebberg sind:

- + nicht angepasste Pflanzenschutzstrategie bzw. Botrytisbehandlung (Abb. 1)
- + zu dichte Laubwand/Laubmanagement
- + zu späte Bodenbearbeitung (übermässiges Freisetzen von N)
- + Beerenverletzungen (mechanisch, Vögel/Wespen)
- + hohe Temperaturen
- + erhöhte Niederschläge in der Reifeperiode

Seit dem Jahr 2014 beschäftigt uns ein neuer Vektor. Mit der Kirschessigfliege (KEF) kommt ein weiterer «Türöffner» als mikrobiologischer Verursacher von flüchtiger Säure hinzu. Für die Eiablage verletzt sie mit ihrem Eiablageapparat die Beerenhaut und ermöglicht so Mikroorganismen, ungehindert in die Beere einzudringen. Wilde Hefen beginnen, den vorhandenen Zucker zu vergären und produzieren so die «flüchtige Säure», was wiederum Fruchtliegen und andere Fluginsekten anlockt und die Verbreitung der wilden Hefen und Essigsäurebakterien rasant beschleunigt. Die Massnahmen gegen die KEF, z.B. der Einsatz von Kaolin (Abb. 2), sind in der Literatur zur Genüge abgehandelt und sollen hier nicht vertieft erwähnt werden.

IM REBBERG

Wichtig ist, dass man sich stets regelmässig ein Bild von der aktuellen Situation im Rebberg macht. Das heisst, gut beobachten und nötigenfalls frühzeitig ernten. Zur Reduzierung der flüchtigen Säure drängt sich eine Negativselektion auf respektive ein sorgfältiges Sondern der Trauben. KEF-befallene Trauben zeigen im Gegensatz zur Essigsäure keine Farbveränderungen. Das Lesepersonal sollte dementsprechend gut instruiert werden.

MASSNAHMEN BEI DER TRAUBENVERARBEITUNG

Eine rasche Schwefelung mit 50 mg SO₂, am besten in die Stande oder im Traubenwagen,



Abb. 1: Botrytisbefall. (© Agroscope)

ist ratsam. Essigsäurebakterien wie auch wilde Hefen reagieren sehr empfindlich auf SO₂. Bei hohen pH-Werten >3.3 empfiehlt es sich, durch Zugabe von Weinsäure den pH-Wert zu senken und damit die Wirksamkeit des Schwefels zu verbessern. Ein guter Hygienezustand der Erntegeräte und Maschinen sowie eine zügige Verarbeitung der Trauben ist wichtig. Bei Rotweinen kann, wenn möglich, eine Maischeerhitzung vorteilhaft sein. Selbes gilt für essigsäure weisse Trauben. Die Wärmebehandlung von 70 bis 74°C des vorgeklärten Mosts für 40 Sekunden schaltet die Schadorganismen sicher aus.

IM KELLER

Keine Maischestandzeit, gute Vorklärung der Moste, Einsatz von Hilfsmitteln, z.B. Mostrein (Bentonit und Aktivkohle), höhere Gabe an Reinzuchthefen von mind. 30 bis 40 g/hl (Essigsäure wirkt gärhemmend), möglichst rasches An- und Durchgären der Moste. Eine gute Hefeernährung ist ebenfalls wichtig. Heferinde- oder Hefezellwandpräparate fördern einen zuverlässigen Gärverlauf. Jungweine im Ausbau stehts spundvoll halten. Regelmässige Kontrolle.

WAHRNEHMUNG UND GRENZWERTE

Die sensorische Wahrnehmung (Schwellenwert) für flüchtige Säure beginnt im fertigen Weisswein bei ungefähr 0.6g/L und im Rotwein bei ungefähr 0.7g/L.



Abb. 2: Kaolinrückstände. (© Agroscope)

Gesetzliche Grenzwerte: 1.08 g/L bei Weiss- und Roséwein, 1.20 g/L bei Rotwein, 1.80 g/L bei Beerenauslese und Eiswein, 2.10 g/L bei Trockenbeerenauslese. 🌱

Thierry Wins, Agroscope

Weitere Informationen zur Kirschessigfliege und zum Merkblatt 101



QR-Code scannen

www.agroscope.admin.ch –
Drosophila suzukii