

Arbeiten im Rebberg und Keller

Mikrobiologische Überlegungen zum Herbst 2009

Die Gärung der weissen Moste ist wohl schon abgeschlossen, wenn diese Nummer der «Roten» erscheint. Die blauen Trauben und Spätlesen hängen vermutlich noch. Im Mittelpunkt stehen jetzt Vinifikationsfragen:

Weisse Weine entwickeln das beste Aroma, wenn die Gärtemperatur nicht zu hoch und nicht zu tief ist. Bei Müller-Thurgau bewähren sich 15 bis 20 °C. Dank täglichen Oechslemessungen und grafischer Darstellung der Werte kann man schleppende Gärungen rasch erkennen und Gegenmassnahmen treffen. Insbesondere wenn der Zucker schon zu 80% vergoren ist, muss dann sofort auf 22 °C erhöht werden. Nach der Trockenheit im August und September kann eine stichprobenweise Bestimmung des Stickstoffgehalts (Formolzahl), gefolgt von der Zugabe von Hefenährstoffen nötig werden, um Gärstockungen oder UTA vorzubeugen.

Bei roten Maischen ist wieder mit erhöhten pH-Werten zu rechnen. Es lohnt sich, die Säure-Zucker-Entwicklung in den Trauben genau zu verfolgen, um den optimalen Erntezeitpunkt zu erwischen. Für Maischestandzeiten darf nur ganz gesundes Traubenmaterial verwendet werden. Die Temperatur muss dabei unter 10 °C liegen und der Verlauf wird mindestens einmal täglich sensorisch geprüft. Bei Auftreten von lackigen Noten muss die Mazeration sofort abgebrochen und eine gärstarke Hefe zugegeben werden. Auch hier gilt es, schleppende Gärungen oder Gärstockungen rechtzeitig zu erkennen. Eine Zugabe von Luft oder Sauerstoff zur gärenden Maische hilft dies zu verhindern. Es verkleinert zugleich das Bockser-Risiko. Informationen zum Einsatz von fructophilen Hefen liefern wir gerne.

Säureprobleme

Zur Senkung des pH-Werts kann Säure verwendet werden. In der Schweiz sind dafür Äpfelsäure (bis 2.5 g/L), L(+)-Weinsäu-

re (bis 2.5 g/L) sowie Citronensäure (bis 1g/L) zugelassen. Es ist zu beachten, dass die Weinsäurezugabe zwar den pH um 0.2 bis 0.3 Einheiten senkt, die Säure fällt aber später grösstenteils als Tartrat wieder aus. DL-Äpfelsäure wird beim biologischen Säureabbau (BSA) zur Hälfte (D-Form) in Milchsäure umgewandelt. Citronensäure darf erst nach dem BSA zugegeben werden, weil sie mikrobiologisch zu Essigsäure und Diacetyl abgebaut werden kann. Bei tiefen Säurepegeln kann auch eine Hefe wie Lalvin W15 helfen, die mehr Bernsteinsäure bildet.

Gärtemperatur bei Rotweinen

Über die Gärtemperatur bei Rotweinen gehen die Meinungen auseinander. Viele Faktoren spielen eine Rolle. Einerseits will man viel Farb- und Gerbstoff (aber nur die reifen, nicht die bitteren, adstringierenden Gerbstoffe) extrahieren. Dies bedingt eine Temperatur um 30 °C und eine längere Gärphase. Andererseits sollen möglichst viele Aromastoffe herausgeholt werden. Dies gelingt am besten, wenn sich die Gärtemperatur um 25 °C bewegt. Hinzu kommen weitere Faktoren wie Reifegrad, Sorte, Intensität der Maischebehandlung und nicht zuletzt der angestrebte Weintyp. Man kommt wohl nicht darum herum, selbst etwas zu experimentieren.

Biologischer Säureabbau

Ob mit Starterkulturen gearbeitet wird, muss letztlich jeder Produzent selber entscheiden. Mit Starterkulturen wird der Ablauf des BSA in vielen Fällen beschleunigt und man ist sicher, einen guten Bakterienstamm zu haben. Wie vielfach erprobt, können die Kulturen dem Most bereits zu Beginn der alkoholischen Gärung zugesetzt werden, ohne dass unerwünschte Stoffwechselprodukte entstehen. Vor allem bei Weissweinen wurden gute Resultate erzielt. Die Palette an verfügbaren Kulturen wird jedes Jahr grösser.



Weinbehandlungen

Im Hinblick auf die noch diskutierte Deklarationspflicht von Allergenen im Wein wurden neue eiweissfreie Schönungsmittel entwickelt. Vielleicht gibt es eine Gelegenheit, diese einmal mit den herkömmlichen zu vergleichen. Eiweisse kommen in Enzymen (Lysozym) sowie Kaseinaten, Gelatinen, Hühnerereiweiss und Fischblasen-Präparaten vor.

EXTENSION WEIN UND
GETRÄNKE ■

Reife Trauben warten auf die Verarbeitung.