

ARBEITEN IM KELLER



Schwefelpräparate. (© Agroscope)

SICHERHEIT DURCH RICHTIGE SCHWEFELUNG

Zur Sicherheit der Weinqualität und deren Stilprägung ist auch heute noch die Schwefelung eine wichtige, wenn nicht eine der wichtigsten önologischen Massnahmen der Weinbereitung. Zur Vermeidung von gesundheitlichen Bedenken ist die Most- resp. Weinschwefelung durch deren Höchstgehalt gesetzlich begrenzt. Die gesamte schwefelige Säure setzt sich aus der gebundenen und der freien schwefeligen Säure zusammen. Die Höchstmengen an Gesamtschwefeldioxid entnehmen Sie der Tabelle. Bei der Anwendung von SO₂ ist es wichtig, ihre Eigenschaften und Wirkspektren zu kennen. Nach wie vor stehen in der Weinbereitung keine Ersatzstoffe mit denselben Eigenschaften der schwefeligen Säure zur Verfügung. Das Ziel und die Notwendigkeit sind, trotz des Klimawandels und den daraus folgenden niedrigeren Säuregehalten und höheren pH-Werten, den SO₂-Einsatz so gering wie möglich zu halten. Diese Tatsache machen eine sachgerechte Anwendung und das Verständnis für den Einsatz und deren Wirkung umso wichtiger.

PH-WERT UND GESAMTSÄURE

Die Harmonie und das Gesamtbild des fertigen Weins werden durch den pH-Wert und die Gesamtsäure stark beeinflusst. Diese Mess-

GRENZWERTE FÜR DEN SCHWEFELDIOXIDGEGHALT VON WEIN	
Rotweine mit Restsüsse unter 5 g/L	150 mg/L
Weiss- und Roséweine mit Restsüsse unter 5 g/L	200 mg/L
Rotweine mit Restsüsse über 5 g/L	200 mg/L
Weiss- und Roséweine mit Restsüsse über 5 g/L	250 mg/L
Süsswein	400 mg/L

Tab.: Erlaubte Gesamtschwefeldioxidwerte im Wein.

grössen sind bei der Schwefelung und im Wein von grosser Bedeutung. Soll bei Weinen eine Säurekorrektur vorgenommen werden, müssen vor der Abfüllung mindestens sechs Wochen vergangen sein. Diese Grösse ist auch später wichtig. Nur so kann eine Weinsteinstabilität sichergestellt werden. Der Restgehalt an Weinsäure sollte nach einer einfachen Entsäuerung nicht unter 1 g/L liegen. Für die Entsäuerung ist die Kenntnis der vorhandenen Säure wichtig, ebenso wertvoll ist aber auch die sensorische Beurteilung. Der Einfluss auf das Säurebild resp. die Harmonie des Weins ist die je nach Stilistik angedachte Restsüsse.

Temperatur soll zwischen 0 bis 4 °C liegen und möglichst im Anschluss an den biologischen Säureabbau (BSA) erfolgen (sofern einer gemacht wurde). Die Stabilisierung ist besonders wichtig, wenn mit Calciumcarbonat (CaCO₃) entsäuert wurde. Die Weinindustrie stellt aber auch Stabilisierungsmittel wie Metaweinsäure (dehydrierte, natürliche Weinsäure) oder CMC (Carboxymethylcellulose) zur Verfügung. Der Einsatz solcher Hilfsmittel gibt eine Gewähr von ein bis zwei Jahren, in Abhängigkeit der Lagertemperatur.

Thierry Wins, Agroscope

WEINSTEINSTABILITÄT

Das Ausfällen von Weinstein im fertigen Wein ist ein natürlicher Prozess und hängt von der Löslichkeit der Weinsäuresalze ab. Die Löslichkeit hängt vom Kalium- und Alkoholgehalt sowie der Temperatur ab. Am einfachsten erfolgt die Weinsteinstabilisierung durch Kältebehandlung. Je länger, desto besser. Die

