

## Arbeitskalender im Keller

Ing. Reinhold Holler



Grundsätzliche Überlegungen zur Traubenverarbeitung wurden bereits im letzten Arbeitskalender erwähnt, weshalb hier Platz für weitere Überlegungen zur Weinbereitung zur Verfügung steht:

### Säuerung von Maische und Most

Für den Jahrgang 2018 wurde die Säuerung von Mosten und Weinen erlaubt. Darüber wurde bereits im letzten Arbeitskalender berichtet. Betreffend der erlaubten Säuren, Mengen und Einsatzzeitpunkte ist der veröffentlichte Erlass des BM für Nachhaltigkeit und Tourismus zu berücksichtigen. Eine Säuerung schließt eine Anreicherung im gleichen Produkt aus. Eine Säuerung ist dann anzudenken, wenn der pH-Wert des Mostes über 3,4 liegt. Sollte eine Maischestandzeit stattfinden, so soll die Säure bereits in die Maische kommen. Überschlagsmäßig kann man mit 1 g Weinsäure je Liter Most den pH-Wert um ca. 0,2 absenken. Die zugesetzte Weinsäure fällt als Weinstein aus, erkennbar an einem weißen Niederschlag. Dadurch kommt es nur zu einer geringen Säurerhöhung im Moststadium. Äpfelsäure senkt den pH-Wert ebenfalls, verstärkt den „grünen“ Eindruck. Der Zusatz von Milchsäure wird kontrovers gesehen. Diese Säure ist mikrobiologisch stabil – die sensorische Auswirkung von der Milchsäurequalität abhängig. Äpfelsäure und Milchsäure erhöhen den Säuregehalt deutlich. Die Milchsäure wird als mild-säuerlich beschrieben. Bei neutralen Sorten ist die Ganztraubenpressung in diesem Zusammenhang überlegenswert. Neben der höheren Säure ist ein tieferer pH-Wert im Most erzielbar, weil das säuresenkende Kalium überwiegend in den Schalen verbleibt. Das führt

zum „schlankeren“ Geschmackseindruck dieser Weine, weil Kalium auch Mundfülle bedeutet.

### Kaltsedimentation – Stabulation sur bourbes

Im letzten Herbst wurde auf Anregung von uns Silberbergern bei einigen Betrieben die Kaltsedimentation ausprobiert. Im Zuge einer Fachbereichsarbeit in Silberberg hat sich Lukas Birnstingl dem Thema gewidmet. Die Vorgangweise entnehmen Sie bitte dem Arbeitskalender vom letzten Herbst. Die Ergebnisse können so zusammengefasst werden:

- Diese Technologie macht nur bei Sauvignon blanc Sinn.
- Nur kurze Standzeiten von 2 – 3 Stunden machen, besonders dann, wenn Enzyme eingesetzt werden.
- Starke Mostschwefelungen gefährden die Reintönigkeit.
- Luftausschluss gewährleisten (Schutzgas, Trockeneis, planvolle Behälter).
- Mitunter kam es zu Problemen bei der Reintönigkeit.

Die Weine aus „Kaltsedimentation“ hatten geringeren Säuregehalt als Folge von starkem Weinsäureverlust während der Kühlung und geringerer Äpfelsäureauslaugung.

Mikrobiologische Stabilität kann durch Zusatz von „nicht-gärenden“ Hefen verbessert werden – damit verringert sich die Gefahr von Essigstich und Fehlgerüchen.

Durch den kurzen Maischekontakt kam es eher zu Gärproblemen als bei Mosten aus langen Maischestandzeiten.

Es ist eine Gestaltungsmöglichkeit und sollte auf keinen Fall 100% des Weines ausmachen.

**Diagramm:** Kostergebnis des Silberberger Vergleiches, bei dem aus einem Lesegut 3 Varianten von Weinen gemacht wurden (Verkostung im Winter)

Variante 1: 18 Stunden Maischestandzeit;

Variante 2: Abpressen nach 2 Stunden Maischekontakt;

Variante 3: Abpressen nach 2 Stunden Maischestandzeit und Kaltsedimentation über 5 Tage.

Es wurde mit gleicher Nährstoffstrategie begonnen, jedoch benötigten Variante 2 und 3 zusätzliche Dosagen. Der Gärverlauf war deutlich langsamer bei gleicher Temperatur und Reinzuchtheife.

### Reduktive Verarbeitung – Pinking

Viele Betriebe setzen erfolgreich die Möglichkeiten der reduktiven Traubenverarbeitung bei Sauvignon blanc ein und – wie man aus den Erfahrungen von 2017 sieht – erhöht sich damit die „Pinking“-Gefahr. Bei der reduktiven Verarbeitung werden Trockeneis (=gefrorenes CO<sub>2</sub>) und l-Ascorbinsäure (10 – 15 g/100 kg Trauben) in der Maische eingesetzt, um die Oxidation der Thiole und ihrer gebundenen Vorstufen zu verhindern. **0,56 kg Trockeneis kühlen 100 Liter Maische um 1° C ab.** Zusätzlich werden die Phenole auch an der Oxidation gehindert. Wie man weiß, zer-

### Vergleich Sauvignon blanc 2017 „Kaltsedimentation“

