

## Kristallstabilisierung

Die zwei wichtigsten kristallinen Ausscheidungen im Wein sind Kaliumtatarat (echter Weinstein) und Calciumtatarat. Nur der Ausfall von echtem Weinstein kann mit Hilfe von CMC oder Metaweinsäure verhindert oder zumindest verzögert werden, jedoch nicht der von Calciumtatarat. Daher sollte jeder Wein, der nach der Gärung mit Kalk behandelt wurde, auf seinen Calciumgehalt überprüft werden. Bei einem Gehalt  $<120\text{mg/l}$  Calcium ist der Wein als stabil anzusehen. Dies gilt jedoch nur, wenn keine Calciumstabilisierung durchgeführt wurde (z.B. mit DL-Weinsäure).

Das langfristig sichere Produkt zur Vermeidung von Weinsteinausfall ist CMC, da es sich im Gegensatz zu Metaweinsäure im Wein nicht abbaut. Zu beachten ist beim Einsatz von CMC - nicht für BIO erlaubt, nicht für Rotwein geeignet, der Wein muss eiweißstabil nach Bentotest sein, der potentielle Weinstein ausfall muss im vorgegebenen Bereich sein (Sättigungstemperatur  $<18^{\circ}\text{C}$  / Minikontakt  $<100\mu\text{S}$  – Überprüfung im Labor notwendig). Sind die Werte überschritten, muss entweder auf Metaweinsäure zurückgegriffen oder eine Kältstabilisierung mit Kontaktweinstein vorgenommen werden. Hierbei ist in der Regel eine Dosage von  $2\text{g/l}$  Kontaktweinstein bei  $<10^{\circ}\text{C}$  in der Praxis für 3-4 Tagen (2 mal je Tag leicht aufrühren) ausreichend, um in den Stabilitätsbereich für die Anwendung von CMC zu gelangen.

WEINVERSTEHER

## Sensorik 2018

Genauso unterschiedlich wie die Traubenqualitäten des Jahrganges waren, sind nun auch die Weinqualitäten. Es gibt praktisch in jedem Keller sehr gute Partien direkt neben wirklichen Problemfällen, deren Verkauf als Flaschenwein nicht immer darstellbar ist. Die häufigsten Fehler im Jahrgang sind Pilznoten, Essigsäure, UHU-Töne (Essigsäureethylester), Böckser (vermehrt Mercaptanböckser, die sehr schwer zu entfernen sind) und mikrobiologisch veränderte Weine durch spontanen BSA. Diese Fehler treten auch gerne in Kombination auf. Aus diesen Gründen raten wir Ihnen: kommen Sie ins Labor und lassen Sie jeden Wein vor der Füllung verkosten. Das sichert Ihre hohe Qualität und vermeidet unnötige Kosten durch eventuelles Aufziehen!

**WEINVERSTEHER**  
– riechen – schmecken – begreifen –

# Abfüllsaison 2018

WEINVERSTEHER

## Info zu den einzelnen Fehlern des Jahrganges:

### Pilznoten:

Wir haben es in der Praxis aktuell mit unterschiedlichen Pilznoten zu tun. Generell lassen sich diese im Wein nur recht schwer entfernen. Als probate Mittel je nach Schadpilz haben sich Chitosanderivate, Kohle und Kohlederivate erwiesen. Auch die individuelle Kombination ist gelegentlich erforderlich. Ein Vorversuch ist eigentlich unumgänglich, um das richtige Produkt, dessen Kombination und Menge zu ermitteln.

### Essigsäure:

Hier ist zu beachten, dass die sensorische Schwelle sehr stark vom Klärungsgrad der Weine abhängt. Feinhefe maskiert bis zu 0,2g/L flüchtige Säure im Wein. Weine, die an der sensorischen Schwelle (bei Riesling z.B. 0,4-0,5g/l Essigsäure) liegen, sind im Jungweinstadium ohne Filtration oft unerkannt geblieben. Eine sehr kritische Verkostung nach der Filtration ist daher unbedingt erforderlich, da es durch spontanen BSA teilweise Probleme mit Essigsäure gibt.

### UHU-Töne:

Hier gilt Ähnliches wie bei der Essigsäure. Bei leichten Tönen kann oft ein Verschnitt Abhilfe schaffen. Unter einer bestimmten Schwelle wird Essigsäureethylester als Aroma wahrgenommen. Bei stärkeren Tönen kann das „Waschen“ des auf 20-30°C angewärmten Weines mit CO<sub>2</sub> oder Stickstoff helfen den Ester auszutreiben. Bei extremen Fällen kann es erforderlich werden, den Wein im warmen Zustand über ein dünnes Blech laufen zu lassen, um die Oberfläche zum Ausgasen des Esters zu maximieren. Dadurch kommt es natürlich zu Aroma- und SO<sub>2</sub>-Verlusten. Der Wein ist dann in der Regel nur noch als Verschnittpartner geeignet.

WEINVERSTEHER

WEINVERSTEHER

– riechen – schmecken – begreifen –

[www.kostanalytik.de](http://www.kostanalytik.de), Aspisheim // [www.wagner-vinocare.de](http://www.wagner-vinocare.de), Bockenheim // [www.weinlabor-krauss.de](http://www.weinlabor-krauss.de), Saulheim  
[www.weinlabor-neumann.de](http://www.weinlabor-neumann.de), Bockenheim // [www.zentrallabor-witowski.de](http://www.zentrallabor-witowski.de), Alzey/Bechtheim

# Abfüllsaison 2018

WEINVERSTEHER

## **Böckser:**

Hier ist in diesem Jahr auch immer ein Vorversuch mit Kupfer im Glas erforderlich. Bei leichten Böcksern (kein Einsatz von Ascorbinsäure geplant) kann mit Kupfer (0,05-0,2g/hl Kupfersulfat) gearbeitet werden. Bei schwereren Fällen sollte man einen Vorversuch mit Silberchlorid, Kupfercitrat oder immobilisiertem Kupfer durchführen. Hier sind die Erfolge je nach Böckserart mitunter sehr deutlich. Wichtig bei der Behandlung im Keller ist in jedem Fall eine ausreichende Temperatur (min. 10°C) des Weines und bei Silber ein ausreichender Kontakt durch Aufrühren (mind. 3mal innerhalb von 3 Tagen).

## **Mikrobiologische Töne durch spontanen BSA oder sonstige Bakterien:**

Hier sind in der Regel diese Weine mit 200g/hl Bentonit zu behandeln. Dieses ist ein sehr guter Adsorber für die mikrobiologischen Fehltonen. Auch Kohle kann helfen.

WEINVERSTEHER

Aktuell hat die Füllsaison erst begonnen und aus Erfahrung werden jetzt die besten und unproblematischen Partien gefüllt. Aufgrund der geringen Erntemenge und des ungebrochen guten Absatzes muss in vielen Betrieben praktisch jeder Wein im Keller auf die Flasche, um die Nachfrage zu decken. Daher lassen Sie jetzt jeden Ihrer Weine sensorisch auf eventuelle Fehler prüfen, auch wenn er aktuell noch nicht zur Füllung ansteht. Gerade die Böckser werden unbehandelt im Laufe der Zeit zu einem immer schwerer zu lösenden Problem. Vereinbaren Sie einfach einen Termin mit uns zur Verkostung Ihrer Weine, wir helfen Ihnen gerne!

Weitere Informationen und Beratung erhalten Sie bei uns im Weinlabor.

Freundliche Grüße  
Christian Kost und Team

**WEINVERSTEHER**  
– riechen – schmecken – begreifen –

[www.kostanalytik.de](http://www.kostanalytik.de), Aspisheim // [www.wagner-vinocare.de](http://www.wagner-vinocare.de), Bockenheim // [www.weinlabor-krauss.de](http://www.weinlabor-krauss.de), Saulheim  
[www.weinlabor-neumann.de](http://www.weinlabor-neumann.de), Bockenheim // [www.zentrallabor-witowski.de](http://www.zentrallabor-witowski.de), Alzey/Bechtheim