

Mostvorklärung und Phenolmanagement 2019

WEINVERSTEHER

Mostvorklärung und Phenolmanagement 2019

Wir haben es alle 2018 erlebt: In Jahren mit sehr hohen Temperaturen und vor allem sehr hoher UV-Belastung der Trauben reagiert die Rebe mit Phenoleinlagerung in die Trauben (UV-Schutz). Unbehandelt sind die späteren Weine oft bitter und gerbig. Daher unsere Empfehlungen:

Grundsätzlich muss man erst einmal zwei Fraktionen der Phenole unterscheiden: Zum einen die Flavonoiden Phenole die aus der Schale und den Kernen extrahiert werden können und den späteren Wein im Zuge der Reifung bitter und hochfarbig werden lassen. Sie können effektiv nur durch Mostoxidation oder Einsatz von PVPP in Most oder Wein entfernt werden.

Die zweite Fraktion sind die nicht-flavonoiden Phenole, die aus der Pulpe stammen. Sie tragen wesentlich zu sensorischen Attributen wie Komplexität und Mundfülle bei. Jedoch gibt es auch hier Verbindungen, die als bitter wahrgenommen werden. Sie können sehr effektiv und schonend mit der üblichen Mostschönung (ANAFIN MOST & MOST K) bereits im Most entfernt werden.

WEINVERSTEHER

Möglichkeiten zu Beseitigung von unerwünschten Flavonoiden:

1) Einfachste Lösung: Führen Sie dem Most nach dem Pressen aktiv Luft zu (Flotation oder über eine große Fritte vor Sedimentation. WICHTIG: nicht bei Sauvignon Blanc oder Scheurebe!). Die Dosage der Luft sollte so lange erfolgen, bis der Most deutlich gebräunt ist. Die allermeisten Aromavorstufen werden durch diese Behandlung nicht beeinflusst. Lediglich die Thiole (Leit aromen in Sauvignon Blanc, Scheurebe und in geringen Mengen im Riesling) werden deutlich reduziert. WICHTIG: Keine Mostoxidation bei deutlich faulem Lesegut! Generell können sich durch den hohen Sauerstoffeintrag wilde Hefen und Bakterien besser vermehren. Daher sollten Sie den Most nach der Oxidation bzw. Vorklärung schwefeln, um diese unerwünschten Aktivitäten zu stoppen. Die Dosagemenge der SO_2 ist abhängig vom pH-Wert.

Die biozide Wirksamkeit (Keimabtötung) der SO_2 ist abhängig vom pH-Wert der Moste, daher kann keine pauschale Empfehlung zur Maische- oder Mostschwefelung gegeben werden.

WEINVERSTEHER
– riechen – schmecken – begreifen –

www.kostanalytik.de, Aspishheim // www.wagner-vinocare.de, Bockenheim // www.weinlabor-krauss.de, Saulheim
www.weinlabor-neumann.de, Bockenheim // www.zentrallabor-witowski.de, Alzey/Bechtheim

Mostvorklärung und Phenolmanagement 2019

WEINVERSTEHER

pH-Wert	SO ₂ Dosage in g je 1000L	Mikrobizid wirksame molekularer SO ₂ in mg/l
2,8	20	2mg/
2,9	26	2mg/
3,0	32	2mg/
3,1	40	2mg/
3,2	50	2mg/
3,3	63	2mg/
3,4	78	2mg/
3,5	98	2mg/
3,6	112	2mg/

An dieser Tabelle erkennt man, welchen großen Einfluss der pH-Wert auf die mikrobiologische Stabilität von Mosten und Wein hat und wie entscheidend eine gezielte pH-Wert-Regulierung dazu beiträgt, mikrobiologische Probleme zu vermeiden. Wir empfehlen maximal eine Mostschwefelung von 60g/1000l.

Wenn Sie einen simultanen BSA planen, sollten Sie generell auf eine Maische- oder Mostschwefelung verzichten oder diese auf ein absolutes Minimum reduzieren. Im Zweifel sprechen Sie uns unbedingt an.

2) Bei den Mosten, die Sie nicht mit Luft in Kontakt bringen können oder wollen (Weinstilistik), sollten Sie den Gehalt an flavonoiden Phenolen bestimmen lassen. Dann erhalten Sie, wenn erforderlich, eine genaue Empfehlung für die PVPP-Menge zum Ausschönen der Bitterstoffe. Dieses Vorgehen ist seit vielen Jahren bei Sauvignon Blanc und Scheurebe bewährt. Diese gezielte Schönung führt zu Weinen, die keine Bitternoten aufweisen und ihre Aromatik so optimal präsentieren können. Da der Phenolgehalt sehr stark vom Lesegut und der Maischeverarbeitung (Standzeit/ Pumpen/ Quetschen) abhängig ist, sind pauschale Angaben für PVPP praktisch unmöglich. Eine Unterdosierung führt zu späterem Behandlungsbedarf im Wein, Überdosierung kostet unnötig Geld. Bitte berücksichtigen Sie, dass die Untersuchung zeitintensiv ist.

WEINVERSTEHER

WEINVERSTEHER
- riechen - schmecken - begreifen -

www.kostanalytik.de, Aspishheim // www.wagner-vinocare.de, Bockenheim // www.weinlabor-krauss.de, Saulheim
www.weinlabor-neumann.de, Bockenheim // www.zentrallabor-witowski.de, Alzey/Bechtheim

Mostvorklärung und Phenolmanagement 2019

WEINVERSTEHER

3) Bei Rosé, Weißherbst und Blanc de Noir empfiehlt sich generell die Dosage von 10-30g/hl PVPP, um alle flavonoiden Phenole, die aus den roten Trauben extrahiert wurden, schon vor der Gärung aus dem Most zu entfernen. Hier gilt die Regel: Je mehr Farbe der Most aufweist, desto mehr PVPP sollte dosiert werden. Um eine optimale Farbe für Rosé (rosa/pink) zu erhalten, sollte auch schon im Most eine Schönung mit Erbsenprotein (Clari V) und ggf. Chitosan (ANAFIN Qi) erfolgen. Beide Stoffe binden braune Farbstoffe gut an sich und fördern so im späteren Wein mehr rote Reflexe.

Der Einsatz von ANAFIN MOST oder ANAFIN MOST K hat sich generell auch bei Einsatz von Mostoxidation und PVPP in der Praxis sehr bewährt, da auch in der Fraktion der nicht-flavonoiden Phenole oftmals Phenole enthalten sind, die den Wein später bitter erscheinen lassen. Die Weine präsentieren sich in der Praxis harmonischer, reintoniger und fruchtiger als die Varianten ohne eines der beiden Produkte. Die Dosage kann bei kombiniertem Einsatz mit Mostoxidation oder PVPP auf ca. 15g/hl reduziert werden.

WEINVERSTEHER

Noch ein Hinweis zum Einsatz von Kaseinhaltiger Mostschönung (ANAFIN MOST K): Beim Einsatz in Most besteht nach zahlreichen Versuchen (mit mehrfacher Überdosierung) im In- und Ausland keine Gefahr, dass Kasein später im Weinstadium als Allergen zu deklarieren ist. Immer lagen die Messwerte für Kasein dort deutlich unter dem Grenzwert von 0,25mg/l. Generell ist die Phenolharmonisierung im Most immer sinnvoll und einer Harmonisierung im Weinstadium in geschmacklicher Hinsicht absolut vorzuziehen!

Aktuell: Die Säuerung ist auch für den 2019er Jahrgang bereits wieder zugelassen worden.

Weitere Informationen und Beratung erhalten Sie bei uns im Weinlabor.

Freundliche Grüße

Christian Kost und Team

WEINVERSTEHER
– riechen – schmecken – begreifen –

www.kostanalytik.de, Aspisheim // www.wagner-vinocare.de, Bockenheim // www.weinlabor-krauss.de, Saulheim
www.weinlabor-neumann.de, Bockenheim // www.zentrallabor-witowski.de, Alzey/Bechtheim