

Kupfer & Ascorbinsäure – was ist zu beachten

Zur Bockserbehandlung wird meist Kupfersulfat verwendet. Falls die Behandlung nicht im hefetrüben Zustand durchgeführt wird, wird das Kupfer im Wein verbleiben. Hierbei sollten Sie beachten: Das verwendete Kupfersulfat enthält 25% reines Kupfer. Bei einer üblichen Anwendung von 0,1 g/hl Kupfersulfat verbleibt also ein Kupfergehalt von 0,25 mg/l.

Kupfer kann im Wein Trübungen auslösen, deshalb sollte ein Gehalt von 0,50 mg/l (= 0,2 g/hl Kupfersulfat) nicht überschritten werden. Beim Einsatz von Ascorbinsäure erhöht sich das Risiko einer Kupfertrübung, hier sollte ein Gehalt von 0,25 mg/l (= 0,1 g/hl Kupfersulfat) nicht überschritten werden. Bzgl. der Vorgehensweise beraten wir Sie gerne.

Säuerung Jahrgang 2015

Ging es im Most darum, den pH-Wert abzusenken, um eine negative Spontanflora zu unterdrücken, so haben wir im Wein mit der Säuerung die Möglichkeit einer sensorischen Feinkorrektur. Bereits kleine Dosen von 0,1 – 0,2 g/l können die Sensorik deutlich verbessern.

Während wir im Most meist die Weinsäure wegen ihrer höheren Acidität bevorzugen, ist im Weinstadium – unter Berücksichtigung der Weinsteinstabilität – eher die Äpfelsäure oder Milchsäure zu verwenden. Je nach Wahl der Säure sind verschiedene Zusammenhänge zu beachten. In jedem Fall ist ein Vorversuch zu empfehlen, um die optimale Dosage zu ermitteln.

Neben der Säuerung im obigen Sinne ist oft auch eine geringe Dosage von Citronensäure empfehlenswert (zur Metallstabilisierung zugelassen, Grenzwert 1g/l = natürlicher Gehalt + Zusatz). Auch mit einem Ascorbinsäurezusatz und/oder der Optimierung des CO₂-Gehaltes bei der Abfüllung können wir die Lebendigkeit und Frische bei Weißweinen fördern. Im Rotweinsegment können marmeladige Weine mit hohem pH-Wert von einer Säuerung profitieren. Auch Sektgrundweine profitieren von einer Säuerung zur Optimierung des pH-Wertes für eine gesunde zweite Gärung und eine positive lange Hefelagerung (mehr Finesse).

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 Weinsteinausfall 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 Kälttestabilisierung mit Kontaktweinstein vorgenommen werden. Hierbei ist in der Regel eine Dosage von 2g/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

Weitere Informationen und Beratung erhalten Sie bei uns im Weinlabor.

Freundliche Grüße

Birgit Wagner, Wolfgang Krause und Team

WEINVERSTEHER

- riechen – schmecken – begreifen –

Kost Analytik // Wagner Vinocare // Weinlabor Krauss
Weinlabor Neumann // Weinlabor Schreml // Zentrallabor Witowski.