

## ARBEITEN IM KELLER

### Abstich

Der Hefeabzug, auch Abstich genannt, ist eine alte Methode, um nach der Gärung den abgesetzten Trub abzutrennen (Abb. 1). Es ist ein einfaches Verfahren. Man zieht den über dem Trub liegenden Jungwein vom Trub (Hefetrub) ab. Dieser Hefetrub würde sich im Laufe der Lagerung zersetzen und kann unangenehme Folgen wie Bockser mit sich bringen. Meist wird bei diesem Vorgehen der Jungwein gleich belüftet. Das heisst, offen abgezogen, was der Verflüchtigung unerwünschter Stoffe und der Farbstabilisierung bei Rotweinen dient. Der Termin des ersten Abstichs richtet sich ein wenig nach Jahrgang und Weintyp. «Früh» heisst sofort bis circa sieben Tage nach der Gärung. «Spät» bis acht Wochen nach der Gärung. Bei Rotweinen erfolgt der Abstich jeweils nach dem Pressen. Die anfallende Trubmenge entspricht ca. 2 bis 5%. Sie variiert stark, je nachdem wie gut der Most vorgeklärt wurde.

Bei Weinen, die auf der Hefe (im Barrique) ausgebaut werden, wie zum Beispiel Chardonnay, Sauvignier gris oder Pinot blanc, wird der Jungwein nicht so scharf oder überhaupt nicht von der Hefe getrennt. Die Jungweine sind nach dem Abstich jeweils spundvoll zu lagern. Unbedingt mit Gärspond!

### Biologischer Säureabbau

Der biologische Säureabbau (BSA) ist ein Vorgang, bei dem Mikroorganismen, also verschiedene Arten von Bakterien, tätig sind. Diese, vornehmlich *Oenococcus oeni*, verstoffwechseln Äpfelsäure in Milchsäure. Wie die Hefen kommen diese Bakterien bereits auf den Trauben vor. Der Abbau von einem Gramm Äpfelsäure pro Liter vermindert den Gehalt an titrierbarer Gesamtsäure um circa 0.5 g/L, da aus der stärkeren Äpfelsäure mildere Milchsäure entsteht. Meist erfolgt der Abstich vor dem BSA. Der BSA kann aber auch bereits während der Gärung einsetzen. Wie bei der alkoholischen Gärung entsteht beim BSA Kohlensäure. Man nennt diesen Vorgang deshalb auch die «zweite Gärung».

Der Entscheid, einen BSA durchzuführen, ist dieses Jahr kritisch zu betrachten. Die eher geringen Säurewerte verleiten dazu, teilweise auf den BSA durch vorzeitigen Einbrand und nötigenfalls Kühlung zu verzichten. Das gilt insbesondere für Weissweine. Da jedoch oft wenig Äpfelsäure vorhanden ist, wird auch nur

wenig Säure abgebaut. Bei Rotweinen sollte generell ein BSA gemacht werden. Der spontane BSA lässt sich nicht so gezielt einleiten oder steuern wie die alkoholische Gärung. Durch den Einsatz von Starterkulturen erreicht man eine bessere Sicherheit, da der BSA mit den «richtigen» Bakterien abläuft. Wie so oft sollte der Entscheid für oder gegen einen BSA neben der Analyse auch sensorisch abgeschätzt werden. Es gibt kein sicheres Rezept. Eine regelmässige Kontrolle wird deshalb dringend empfohlen!

Wenn der BSA beendet ist, müssen die Weine auf 50 bis 60 mg/L freie Schwefelsäure eingebrannt werden. Als Faustregel gilt: Circa die Hälfte der eingebrannten Menge wird sofort durch Gärungsnebenprodukte (zur Hauptsache Acetaldehyd) abgebunden. Der Einbrand ist eine Woche später analytisch zu prüfen und wenn nötig wieder auf ca. 50 mg/L SO<sub>2</sub> zu erneuern. Der Gehalt der freien SO<sub>2</sub> ist bis zur Abfüllung regelmässig zu prüfen.

### Behandlung der Jungweine

Im Keller sind die jungen Weine laufend abzuschmecken und bei Gefahr von z.B. Bocksern umzuziehen, es sei denn, der biologische Säureabbau ist fast beendet. In diesem Fall ist ein kurzzeitiges Zuwarten noch tolerierbar. Danach ist der Wein jedoch sofort einzubrennen und eventuell vorzufiltrieren. Bei hartnäckigen Bocksern können Schönungsmittel wie z.B. Kupfer eingesetzt werden. Eine Schönung in den trüben Wein ist nicht unbedingt empfehlenswert, aber oft unumgänglich. Die Aufwandmengen steigen und die Wirksamkeit der meisten Mittel ist nur bedingt vorhanden. Eine exaktere Anwendung und somit erfolgreichere Behandlung ist bei filtrierten Weinen festzustellen. Nach einer Bockserbehandlung mit Kupfer sollte nach Möglichkeit filtriert werden.

Die Filtration sollte möglichst bei kalten Temperaturen geschehen (Abb 2). Neben dem Kläreffekt beim Absenken der Temperatur kann so bei Weissweinen auch die allfällig noch vorhandene Kohlensäure aus Gärung und BSA besser konserviert werden. Bei einer Schichtenfiltration soll aus diesem Grund auch mit entsprechendem Gegendruck am Filter gearbeitet werden.

THIERRY WINS, AGROSCOPE ■



Abb. 1: Der Abstich erfolgt nach der Gärung. (© Agroscope)



Abb. 2: Ebenfalls entscheidend: Der Druck im Filter. (© Agroscope)