

ARBEITEN IM REBBAU

ALLE JAHRE WIEDER

Schon bald wird ein Grossteil der Weine des Jahrgangs 2022 abgefüllt sein und die Keller leeren sich langsam. Das schafft Platz und die Möglichkeit, Keller und Einrichtungen gründlich zu reinigen. Bei der Reinigung sind Massnahmen vorzusehen, welche die spezifisch biologischen, chemischen und physikalischen Gesundheitsrisiken minimieren. Am besten befolgt man einen Reinigungsplan und hält die durchgeführten Massnahmen schriftlich fest.

WAS IST SCHMUTZ?

Das Thema Schmutz ist heute so vielschichtig geworden, dass Arbeitsmappen und ganze Bücher damit gefüllt werden. Daher kann in diesem Rahmen nur auf die Notwendigkeit der Reinigung, weniger aber auf die Reinigungstechnik eingegangen werden. Schmutz könnte man als «Materie am falschen Platz» definieren (Abb. 1 und 2). Es ist eine vielfältige Zusammensetzung organischer und anorganischer Substanzen. Schmutz bildet die Nahrungsgrundlage für Bakterien, Hefen und Schimmelpilze und hat in Lebensmittel verarbeitenden Betrieben einen negativen Einfluss auf die Haltbarkeit, den Geschmack und den Geruch von Lebensmitteln. Für eine erfolgreiche und rückstandsfreie Beseitigung von Verunreinigungen sind einige Grundregeln zu beachten.

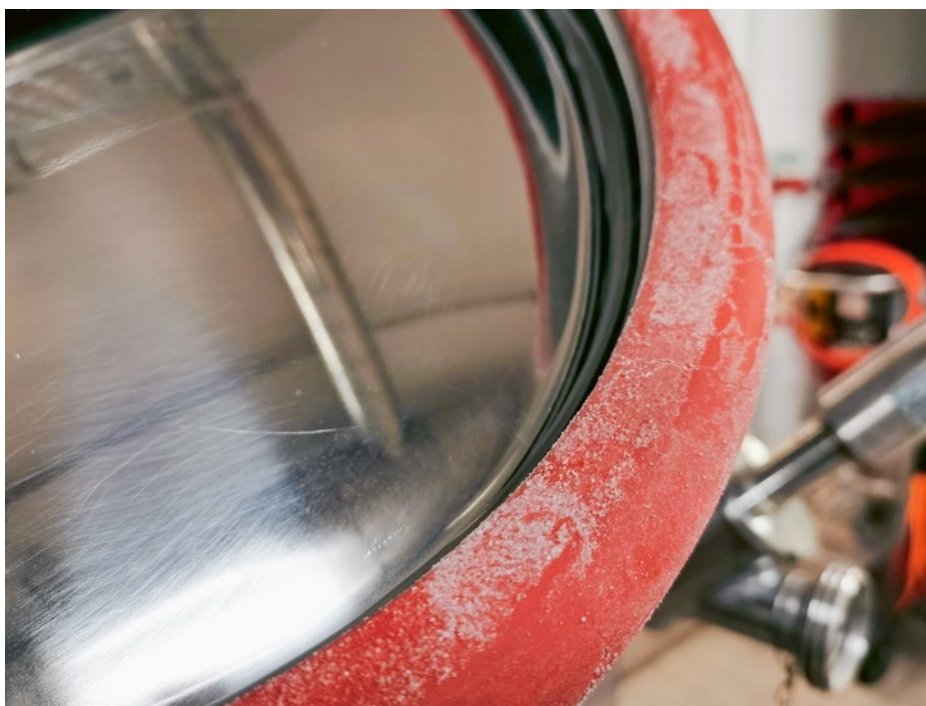


Abb. 1: Schmutz ist zwar Definitionssache, aber im Weinkeller indiskutabel. (© T. Wins)

EINMALEINS DER REINIGUNG

Entscheidend sind:

- + Art des Schmutzes
- + Wissen über Material und Beschaffenheit der zu reinigenden Stoffe/Geräte
- + Eignung der einzelnen Reinigungsmittel (sauer oder alkalisch)
- + Beim Reinigungsvorgang sind Faktoren wie Temperatur, Einwirkzeit, Konzentration des Reinigungsmittels und die mechanische Bearbeitung zu beachten
- + Mittelwahl

Das Angebot an Kellerreinigungsmitteln ist vielfältig. Sie hier aufzulisten, würde den Rahmen dieses Artikels sprengen und wäre ohnehin nicht vollständig. Allgemein gesehen werden Reinigungsmittel nach ihrem pH-Wert in saure und alkalische Mittel eingeteilt. Saure Mittel werden hauptsächlich für Weinstein-entfernung und alkalische für proteinhaltigen Schmutz eingesetzt. Reinigungsmittel müssen leicht mit Leitungswasser abspülbar und sollten geschmacklich möglichst neutral sein. Chlorhaltige Mittel reinigen sehr gut und haben eine desinfizierende Wirkung, sind aber geruchsintensiv und weisen eine gewisse Rückstandsproblematik auf. Solche Mittel dürfen in Weinkellern nur mit grosser Vorsicht eingesetzt werden. Heute ist es durchaus möglich, mit chlorfreier Reinigung eine genügend grosse Leistung und Desinfektion zu erreichen. Offener Wein nimmt leicht




Abb. 2: Ignorieren nützt nichts, besser ist Desinfizieren. (© T. Wins)



Abb. 3: Schluckt auch nicht alles: der Gully. (© T. Wins)

Fremdgerüche wie Muffttöne aus der Umgebungsluft auf.

SCHUTZMASSNAHMEN

Beim Umgang mit Reinigungsmitteln sind stets die Herstellerangaben und deren Schutzmassnahmen einzuhalten. Das Tragen von Schutzbrille, Handschuhen, Gummistiefeln und geeigneter Kleidung versteht sich hier von selbst. Auf keinen Fall sollten Reinigungsmittel nach Belieben gemischt werden, ebenso ist auch auf ihr Entsorgungsrisko zu achten (Abb. 3). Auch hier sind die Anweisungen der Hersteller zu befolgen. Bewahren Sie Reinigungsmittel nur in den Originalbehältern und in geeigneten, frostfreien Räumen/Orten auf. 

Thierry Wins, Agroscope