

ARBEITEN IM REBBERG UND KELLER

EINWINTERN DER REBBAUMASCHINEN

Es ist Zeit für das Einwintern. Ein fachgerechtes Einwintern sollte bald nach dem letzten Einsatz erfolgen. Korrekt eingewinterte Maschinen und Geräte leben länger und behalten länger ihren Wert. Auch ersparen gepflegte Maschinen im Frühjahr viel Ärger und erhöhen die Arbeitssicherheit. Im Winter sollten Anbaugeräte nicht direkt auf dem Boden, sondern auf Paletten oder anderen Unterlagen gelagert werden.

Einige Hinweise zur Einwinterung:

- + Maschinen sobald als möglich reinigen.
- + Batterie, Öl, Ölverlust, verlorene Schrauben und Bruchstellen kontrollieren.
- + Angepasster Wasserdruck zum Abspritzen (einige Maschinen und Geräte sollten nicht mit Hochdruck gereinigt werden) und mit genügendem Abstand zu empfindlichen Teilen, vorher alle Lager schmieren (auf Gewässerschutz achten).
- + Batterien abhängen und zur Ladeerhaltung an ein Ladegerät anschliessen.
- + Nach dem Waschen nochmals Lager und Gelenke schmieren.
- + Zur besseren Verteilung von Öl und Fett an den Schmierstellen Maschine kurz laufen lassen und gleichzeitig alle Funktionen prüfen.
- + Von defekten Teilen und anfallenden Reparaturen eine Liste erstellen und Mängel spätestens im Frühjahr beheben.
- + Alle blanken Teile mit Korrosionsschutz besprühen.
- + Benzin- und Dieseltanks ganz füllen.
- + Denken Sie im Frühjahr an eine allfällige Prüfung Ihres Sprühgeräts.

STABILISIEREN DER JUNGWEINE

Nach dem biologischen Säureabbau (BSA) und dem Abstich der Jungweine ist die Stabilisierung durch SO_2 wichtig. Weil nun zum Schutz der Jungweine kein CO_2 mehr gebildet wird, müssen, um Oxidation zu verhindern, die Gebinde spundvoll gehalten werden. Nun ist auch der Zeitpunkt für die Zugabe von schwefliger Säure. Ein Zusatz von 50 bis 60mg, abhängig vom pH-Wert des Jungweins, sollte für eine genügende Stabilität reichen. Empfehlenswert ist, nach dem Einbrand den Keller zu kühlen (falls möglich auch ideal für die Weinsteinstabilisierung). Am günstigsten ist, wenn man die Winterkälte nutzen kann. Ein gewisser Teil der zugegebenen schwe-



Wichtig beim Unterhalt von Maschinen: alle Funktionen überprüfen. (© Agroscope)

feligen Säure wir durch noch vorhandene Gärungsnebenprodukte wie Acetaldehyd abgebunden. Nach ein bis zwei Wochen sollte die freie SO_2 überprüft werden und falls nötig wieder auf den gewünschten Wert ergänzt werden. Diese Kontrolle sollte bis zur Abfüllung regelmässig erfolgen.

SCHÖNUNGEN

Durch Zugabe von spezifischen Stoffen, z.B. pflanzliches Eiweiss, zum noch trüben Wein, bindet sich dieser mit den Trubstoffen, flockt aus und setzt sich ab. Dadurch wird der Wein geklärt resp. geschönt.

Ziel der Schönung:

- + Verfeinern und abrunden der Weine (überschüssige Tannine).
- + Klären und harmonisieren.
- + Verbesserung der Filtrationsfähigkeit.
- + Weinstein abtrennen.
- + Sonstige Behandlung qualitativ beeinträchtigter Weine.

Wann:

- + Im Anschluss an den BSA.
- + Während oder kurz nach der Weinsteinstabilisierung.
- + Rechtzeitig vor der Abfüllung.

Wie:

- + Vorgängiger Abzug: Weine müssen genügend klar sein, weil der Tankinhalt

gut mit der Schönung durchmischt werden muss.

- + Vorversuche: Vor jeder Schönung eine Versuchsreihe durchführen und vergleichen.
- + Degustation: Weine nie ohne vorgängige Versuche schönen und mittels des Degustationsresultats bestimmen.
- + Zeit: Die Schönung sollte rasch wirken und abgeschlossen werden (Schönungstrub könnte sich wieder zersetzen).
- + Anschliessender Abzug: Nach der Schönung mindestens einen Abzug, um das Depot abzuschneiden.
- + Bemerkung: Unbedingt Herstellerangaben resp. -empfehlungen befolgen.

Erfolg der Schönung und das Absetzen sind abhängig von:

- + Gerbstoff (Tanningehalt) des Weins.
- + pH-Wert. Je höher, desto einfacher die Schönung.
- + Menge an Schutzkolloiden (verhindern das Ausflocken).
- + Temperatur. Ideal 8 bis 10 °C.
- + Zucker- und Alkoholgehalt.
- + Menge der Trubteilchen.
- + Tankform: schmale, hohe Tanks verbessern die Absetzgeschwindigkeit. 

Thierry Wins, Agroscope