

Ausblick

Was bringt der Herbst 2010?



Foto: Erbslöh

Neben den Jahren, die gesundes und ausgereiftes Lesegut beschreiben, kommen auch außergewöhnliche Jahrgänge vor, deren Trauben eine gezielte Behandlung benötigen. Faules und unreifes Lesegut, faules und überreifes

Lesegut, Sonnenbrand auf den Trauben, UTA, Hagel, Peronospora oder Oidium sind einige Beispiele dafür. Der folgende Artikel von Dipl.-Ing. Tom Woytek, Erbslöh Geisenheim, gibt Tipps zur Behandlung bei verschiedenen Szenarien.

Der Winzer stellt jetzt die Weichen, um qualitativ hochwertige Weine zu erzeugen. Die erste Jahreshälfte 2010 zeigte starke Temperaturschwankungen. Sehr warme und sehr kalte Phasen wechselten sich ab. Der Juni war durchgehend zu kalt.

Falls es nicht möglich ist, kontaminiertes Lesegut auszusortieren, stehen außer physikalischen Verfahren zur Schadensbegrenzung verschiedene „Werkzeuge“ zur Verfügung.

Im Weinbaulichen Bereich finden sich unter der Bezeichnung Schimmel mehrere Definitionen. Zum einen der bei der Erzeugung von edelsüßen/hochwertigen Prädikatsweinen erwünschte Botrytis cinerea. Dieser Parasit wird auch „Graufäule“ genannt und befällt zirka 235 verschiedene Pflanzen. Er induziert Apoptose, das heißt den programmierten Zelltod, der im Herbst an Bäumen mit dem Blattfall beobachtet werden kann.

Als weiterer bekannter Pilz ist Penicillium glaucum oder auch Grünschimmel zu nennen. Er ist der Verursacher der Grün- oder Speckfäule und ist von verdorbenem Brot bekannt. Es handelt sich um einen Wundparasit, dessen befallene Trauben nicht in die Maische gelangen dürfen, da der sensorische Schaden nur sehr schwer wieder zu beheben ist.

Gibt es einen besonders feuchten Herbst mit sehr viel faulen Trauben, tritt im Gefolge von Botrytis als zusätzlicher Schwächeparasit Trichotecium roseum, die sogenannte Rosa-

fäule auf. Sie ist ein Mykotoxinbildner und verursacht einen bitteren Geschmack. Das dabei hauptsächlich gebildete Trichothecin kann ungünstigerweise nicht durch die Zugabe von Bentonit verringert werden.

Allerdings hat der Winzer die Möglichkeit die aus dem Befall mit Schimmelpilzen gebildeten Störstoffe durch eine Kombinations-schönung zu reduzieren. Bewährt hat sich dabei eine Gabe von Granucol GE und Oenopur, einem Pulverprodukt aus Cellulose, PVPP, Gelatine und einem mineralischen Adsorber oder als Flüssigprodukt MostoGel, das aus verschiedenen Gelatinen und PVPP zusammengesetzt ist. Beide Mittel sind nicht deklarationspflichtig.

Falls doch Trauben mit den bereits angeführten Befallsymptomen an das Kelterhaus gelangen, sollte Folgendes beachtet werden:

- von Hand oder maschinell aussortieren
- keine beziehungsweise möglichst kurze Maischestandzeit
- kräftige Mostschönung mit Aktivkohleeinsatz (gegebenenfalls bis an die ges. Höchstgrenze von 100 g/hl)
- starke Mostvorklärung beziehungsweise Trubfiltration
- Zugabe von Enzymen mit Glucanaseaktivität (zum Beispiel Trenolin® Filtrö)

Glucane, die bei der Verarbeitung von faulen Trauben in den Wein gelangen, führen später zu massiven Filtrationsproblemen. Bereits bei einer Menge von 5 mg/l Glucan reduziert sich die Filtrationsleistung auf ein Zehntel der normalen Durchflussmenge. Gehalte von 50 mg/l sind in fäulnisbelasteten Jahrgängen keine Seltenheit. Jungweine mit solch hohen Gehalten sind ohne die Zugabe von Enzymen mit Glucanase-Nebenaktivität praktisch nicht zu filtrieren. Abbildung 1 zeigt den Filtrationsverlauf eines Weines, gewonnen aus stark Botrytis-befallenem Lesegut mit und ohne Zusatz eines Filtrationsenzymes.

Neben der Vermeidung dieser technischen Probleme ist auch bei befallenem Lesegut die Erzeugung von reintonigen und fehlerfreien Weinen das oberste Ziel.

Direkt bei der Lese der Trauben sollte aus den nachfolgend aufgeführten Gründen ausreichend geschwefelt werden.

Warum schwefeln?

Hemmung der Polyphenoloxidasen (Oxydationsenzyme), die zur Braunfärbung beziehungsweise raschen Alterung der Weine führen.

Zwei Typen:

- ▶ Tyrosinase (in allen Trauben)
 - bei 40 mg/l SO₂: 90 % Verlust der Wirkung
 - bei 80 mg/l SO₂: totaler Verlust der Wirkung
- ▶ Laccase (durch Botrytis gebildet):
 - lässt sich schlecht deaktivieren
 - bei 80 mg/l SO₂: nur 10 % Deaktivierung

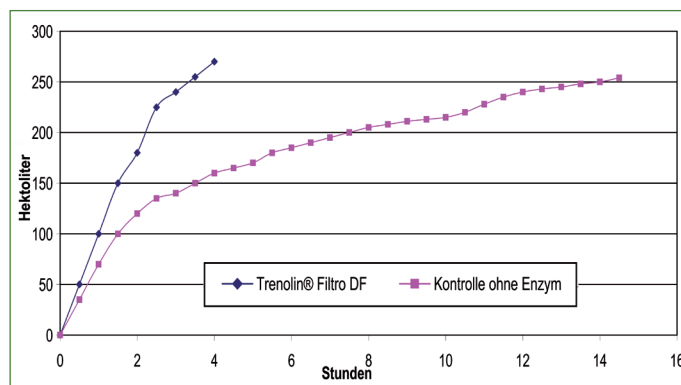


Abb. 1: Filtrationsverlauf eines Weines, gewonnen aus Botrytis-befallenem Lesegut.

Hemmung/Abtötung unerwünschter MO
Bakterien (Essigbildner/MS-Bildner) sind empfindlicher gegen SO₂ als Hefen! SO₂ bindet weniger Sauerstoff selbst, sondern hemmt/verhindert die Übertragung des Sauerstoffes auf die Bestandteile des Mostes.

Als Faustregel zur Schwefelung hat die Aussage von Dr. Ludwig Jakob noch immer Gültigkeit:

- zwei Drittel des vor der Gärung zugesetzten SO₂ zur Maische
- ein Drittel des vor der Gärung zugesetzten SO₂ zum Most

Problematisches Lesegut

Wie jedes Jahr muss wieder mit Hagelschaden gerechnet werden. Ende Juni 2010 wurden in der gesamten Pfalz zirka 6 000 ha Rebfläche vom Hagel getroffen. Zu diesem Zeitpunkt führt Hagel weniger zu qualitativen als zu quantitativen Einbußen. Je später die Weinberge durch Hagel getroffen werden, desto mehr treten qualitative Probleme in den Vordergrund:

- starke mikrobielle Anfälligkeit
- fehlende Reife
- schlechte Nährstoffversorgung der Moste
- verstärkte Polyphenolfreisetzung
- schlechtere Pressbarkeit
- erhöhte Spritzmittelrückstände
- höhere Säuregehalte
- schlechtere Klär- und Filtrationseigenschaften der Jungweine

Bei der Verarbeitung von hagelgeschädigtem Lesegut ist es wichtig eine schnelle Verarbeitung sowie eine bessere Pressbarkeit der Maische zu erreichen. Trenolin® Mash DF ist ein Enzym, das dem Kellermeister weitere Vorteile bringt:

- ➔ Schnellere Freilegung einzelner Fruchtzellen.
- ➔ Die Verkürzung der Maischestandzeit und gleichzeitiger Extraktion erwünschter In-

- haltsstoffe (Primäraromen) und dabei keine Erhöhung des Catechingehaltes.
- ➔ Die Minimierung unerwünschter mikrobiologischer Einflüsse, da die Maischestandzeit kürzer gehalten wird, besonders bei warmer Temperatur.
- ➔ Schnelle und vollständige Lockerung des Zellgewebes.
- ➔ Verkürzung der Presszeit.
- ➔ Die Erhöhung des freien Saftablaufs minimiert Pressdruck und bewirkt einen geringeren Eintrag von bitteren, gerbenden Phenolen.

Aktuell ist nicht nur in Baden und Franken teilweise ein starker Oidium- beziehungsweise Peronospora-Befall zu beobachten.

Da es zum Beispiel bei Vollernter-Lese nicht möglich ist, diese Trauben zu entfernen, muss der Kellermeister den potenziellen Schaden begrenzen. Eine reduktive Arbeitsweise wird mit Zusatz von VinProtect, einem Spezialprodukt zum Schutz vor Oxidation, unerwünschten Mikroorganismen und zum Erhalt des Aromapotenzials erreicht. Neben Kaliumdisulfid enthält es Vitamin C und ein oenologisches Tannin. Auch in diesem Fall hat sich die schon erwähnte Kombinationsschönung mit Aktivkohle bewährt. Es werden phenolische Komponenten in einem frühen Stadium entfernt und zusätzlich schädliche Stoffe, die Gärstörungen auslösen können, reduziert.

Durch den extremen Regen wurde der Spritzbelag von Pflanzenschutzmitteln stark

abgewaschen und durch die Nachspritzungen werden sich höhere Rückstände von Spritzmitteln auf den Beeren befinden. Um diese Störstoffe vor der Gärung zu minimieren, ist auch bei gesundem Lesegut eine Gabe von 20 g Granucol® GE/100 kg Trauben ratsam.

Da der Einsatz von Aktivkohle bei roten Trauben auch bis zum Jungwein erlaubt ist, sollte geprüft werden, wann die Zugabe am zweckmäßigsten ist. Eine Gabe auf die Trauben, wie auch auf die Maische ist weder bei Maischegärung noch bei Maischeerhitzung sinnvoll. Wird belastetes Material angeliefert, muss bei Rotmost eine Kohleschönung durchgeführt werden. Bei der Maischegärung ist jedoch nur der Einsatz im Jungwein möglich. Dabei ist eine vollständige Abtrennung durch Filtration möglich. Generell sollte bei Trauben, die nicht gesund sind keine Maischegärung in Betracht gezogen werden, sondern besser eine Maischeerhitzung erfolgen.

Abbildung 2 zeigt die Auswirkungen von verschiedenen Aktivkohlen auf die Gesamtsumme der Farbparameter im Vergleich zu einer speziellen Aktivkohle für Rotwein.

Besonders bei deutschen Rotweinen ist die Erhaltung der Farbe einer der Kriterien bei der Vinifikation und falls der Einsatz notwendig ist, steht mit Granucol® Rouge eine Kohle zu Verfügung, die das leistet.

Tritt wieder ein Herbst wie 2000 oder 2006 mit extremem Befall durch Essigfäule auf den Trauben ein, hilft einzig und allein ein Aus-sortieren der befallenen Trauben, um sich die Infektion nicht in den Keller zu holen.

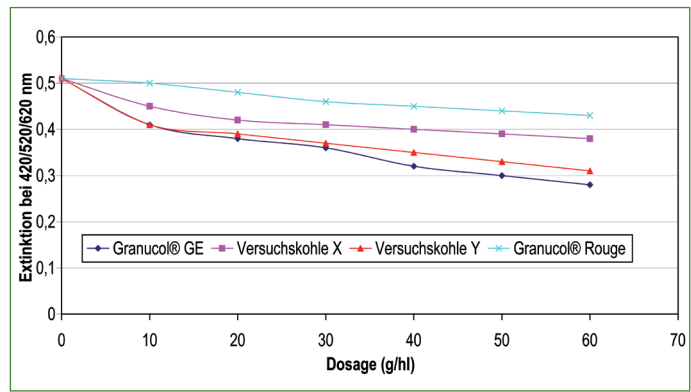
Aktuell gibt es noch keine Klarheit zur Allergen-kennzeichnung, die nach der derzeitigen Rechtslage bei Abfüllungen/Etikettierungen ab dem 1.1.2011 vorgesehen ist.

Verschiedene Länder haben der EU-Kommission vorgeschlagen, die Frist zur Kennzeichnung nochmals um ein Jahr zu verlängern. Der Grund für die nochmalige Verlängerung sind zwei klinische Studien in Deutschland und in Italien, die erst im ersten Quartal 2011 abgeschlossen werden können. Diese Studien sollen beweisen, dass kein allergenes Potenzial nach einer Behandlung mit Casein oder Eiweiß im Wein verbleibt.

Zusammenfassung

Einige Hinweise zur Verarbeitung des Leseguts sind in der Übersicht 1 zusammengefasst.

Abb.2: Vergleich verschiedener Aktivkohlen, Farbverlust, Summe.



Tab. 1: Empfohlene SO ₂ -Dosagen		
Vor der Gärung werden maximal gegeben	Maische	Most
Gesundes Lesegut = 50 mg/l	30 mg/l	20 mg/l
50 % faules Lesegut = 75 mg/l	50 mg/l	25 mg/l

Übersicht 1	
Hinweise zu belastetem Lesegut	Hinweise zu gesundem Lesegut
<ul style="list-style-type: none"> ➔ möglichst schnell verarbeiten ➔ keine Maischestandzeit ➔ Most blank machen + Vitamon® CE zusetzen ➔ Kohle ist im Most effektiver als auf der Maische ➔ Ab 30 % Fäulnis: Ganztraubenpressung empfehlenswert 	<ul style="list-style-type: none"> ➔ Zugabe von 10 bis 20 g Granucol GE/100 kg Trauben ➔ Trenolin® Mash DF reduziert die Maischestandzeit auf zwei bis vier Stunden ➔ Bei längeren Standzeiten sollte die Temperatur unter 15° C liegen (Wachstum von wilden Hefen, Bildung von Ethylacetat).