

Abstich und Schönung von Jungweinen

Durch den Abstich wird die Hefe vom Wein getrennt. So leicht sich diese Aussage treffen lässt, so vielfältig sind die Auswirkungen dieser Maßnahme. Sorgt die Hefe doch nicht nur für die Gärung des Weins, sondern hat auch anschließend viele verschiedene Auswirkungen auf die Sensorik. Für kräftige Weine mit cremigem Mundgefühl sollte der Kellermeister [die Vollhefe nutzen](#) werden, um mithilfe der Bâtonnage für diesen Geschmackseindruck zu sorgen. Für frische und fruchtige Weißweine hingegen, empfiehlt sich ein früherer Abstich mit anschließender Feinhefelagerung. Außerdem können mit dem Abstich verschiedene Schönungs- und Harmonisierungsmaßnahmen erfolgen, um spätere Rühr- und Pumpvorgänge zu vermeiden.

Nachdem die Gärung in diesem Jahr weitestgehend zügig verlaufen ist, sollten die Weine mittlerweile durchgegoren sein und die Selbstklärung der Weine setzt ein. Das ist der richtige Zeitpunkt zum Abstich und gegebenenfalls zur ersten Schwefelung der jungen Weine. Besonders in kühlen Jahrgängen wie 2021 mit hohen Säurewerten und teils nicht vollständiger Ausreifung, ist ein Abstich mit Feinhefe und die Lagerung auf dieser sinnvoll. Die Weine gewinnen an Struktur und Körper und werden geschmacklich runder. Außerdem kann der Abstich mit verschiedenen Korrekturen verbunden werden, um weitere Arbeitsschritte und Pumpvorgänge zu vermeiden.

Abstich

Der richtige Zeitpunkt für den Abstich ist die beginnende Klärung des Weines. Um das zu erkennen, sollten regelmäßig Proben knapp unter dem Spundloch des Gebindes entnommen werden. Sobald hier eine optische Klärung einsetzt, kann mit dem Abstich begonnen werden. Wie beschrieben hat die so erhaltene Feinhefe einen positiven Einfluss auf Körper und Struktur der Weine. Sie kann durch regelmäßiges Aufrühren in Schwebelage gehalten werden, um mehr Volumen, Substanz und Typizität zu fördern. Vor allem bei Weinen aus botrytisbelastetem Lesegut zur Steigerung der Filtrationsleistung und bei Weinen aus weißen Burgundersorten zur besseren Hefeautolyse ergibt dabei eine Gabe von [Lallzyme MMX](#) Sinn. Außerdem hält die in Schwebelage befindliche Hefe den Wein bei spundvoller Lagerung reduktiv, wodurch die Schwefelung verzögert werden kann.

Erste Schwefelgabe

Grundsätzlich ist die erste Schwefelgabe vor oder während des ersten Abstichs möglich und sinnvoll. Vor allem Weine aus belastetem Lesegut und mit eventuell erhöhten Gehalten an flüchtiger Säure sollten früh abgestochen und geschwefelt werden.

Eine spätere Schwefelgabe wirkt sich vor allem bei trockenen Weinen höherer Qualitätsstufen positiv aus. Durch die späte Schwefelung können Mikrooxidationsprozesse ungehindert stattfinden, was Aroma, Farbe und Frucht der Weine stabilisiert. Grundvoraussetzung für die Verzögerung der ersten Schwefelung ist die spundvolle Lagerung, das Aufrühren der Feinhefe und die regelmäßige Kontrolle des Reifefortschritts der Weine. Spätestens beim Abtrennen der Feinhefe sollte eine Schwefelung vorgenommen werden, um eine unkontrollierte Oxidation zu vermeiden.

Böckserbehandlung

Böckser entstehen grundsätzlich durch einen suboptimalen Hefestoffwechsel, die Ursachen sind sehr vielschichtig und sicherlich noch nicht in allen Details aufgeklärt. Besonders oft entstehen Böckser in der Wachstumsphase der Hefe und während der Endvergärung. Böckser in frühen Gärphasen können mit einer Nährsalzgabe schnell und effektiv beseitigt werden, während der Endvergärung ist von einer solchen Gabe allerdings abzusehen, wodurch die Böckserbehandlung im Jungwein erfolgen muss. Bei leichten H₂S Böcksern, die an faule Eier erinnern, genügt oft

schon das Belüften des Weins durch Befüllung des Tanks von oben. Der dabei aufgenommene Luftsauerstoff oxidiert Schwefelwasserstoff zu Schwefel und Wasser. Bei Mercaptanböcksern, die an Zwiebel und verbrannten Gummi erinnern und aus nicht behandeltem H₂S – Böcksern resultieren, ist diese Maßnahme allerdings wirkungslos. Hier muss eine Behandlung mit Kupfer durchgeführt werden. Die benötigte Menge an Kupfer sollte im Fachlabor mittels Verkostung ermittelt und beim Abstich zum Wein gegeben werden. Der Vorteil dieser frühen Kupferbehandlung ist, dass die verbleibenden Hefezellen das Kupfer adsorbieren und somit keine Blauschönung nötig ist, um Trübungen zu vermeiden.

Gerbstoffharmonisierung

Insbesondere bei Weinen aus nicht vollständig ausgereiftem Lesegut kann direkt beim Abstich eine leichte Gerbstoffkorrektur vorgenommen werden. Auch wenn es in trüben, ungeschwefelten Weinen schwierig ist einen genauen Bedarf an gerbstoffharmonisierenden Behandlungsmitteln zu ermitteln, können Weine aus stark mechanisch beanspruchtem oder nicht voll ausgereiftem Lesegut, bei denen keine vollständige Mostoxidation vorgenommen wurde, mit 10 g/hl [Anafin Soft P](#) (granuliertes PVPP) behandelt werden. PVPP bindet dabei alle flavonoiden Phenole, die durch Beanspruchung des Leseguts aus den festen Traubenbestandteilen in Most und Wein übergehen, wodurch später entstehenden Bittertönen vorgebeugt wird. Andere Behandlungsmittel wie Silikate oder Gelatine erfassen nur den bereits polymerisierten, geschmacklich aktiven Anteil der Phenole, sodass sich während der oxidativen Reifung des Weines wieder Bittertöne entwickeln können.

Schönung von Fehltönen aus Pilzbefall

Optimalerweise ist die Behandlung von Fehlaromen aus Botrytis- oder leichtem Oidiumbefall bereits [im Most gelaufen](#), da im der Aromaschaden durch Schönungen im Wein immer größer ist. Teilweise bleiben aber auch trotz guter Arbeit im Most dezente Fehlaromen übrig. Diese äußern sich entweder als pilzige, an Champignons erinnernde Töne oder aber durch dumpfe Töne, die Fruchtaromen verdecken. Oft können sie mit reduktiven Tönen verwechselt werden, Kupfer zeigt aber in diesem Fall keine Wirkung. Für die Beseitigung pilziger Noten empfiehlt sich [Anafin Qi](#). Dieses Chitosanpräparat bindet Pilztöne sehr selektiv und entfernt sie so aus dem Wein. Bei dumpfen Tönen und unzureichender Fruchtigkeit der Weine kann [Sili Sorb](#) Abhilfe schaffen. Sili Sorb mindert dabei die dumpfen Noten und bringt vor allem gelbe Esteraromen besser zur Geltung. Beide Produkte sind vegan, allergenfrei und hoch effektiv. Deshalb sollte unbedingt ein Vorversuch in Ihrem Fachlabor erfolgen, um eine Überschönung und damit verbundenen Aromaverlust zu vermeiden.

Eiweißstabilisierung

Auch die Eiweißstabilisierung kann direkt beim Abstich erfolgen. Die dafür erforderliche Menge Bentonit muss im Fachlabor ermittelt werden. Nach erfolgter Bentonitschönung sollte der Wein allerdings nicht mehr regelmäßig aufgerührt werden und spätestens vier Wochen später erneut vom Depot abgestochen werden, um einen erhöhten Eiseneintrag und damit verbundenen Blauschönungsbedarf zu verhindern. Nähere Informationen zu Eigenschaften und optimaler Anwendung von Bentonit finden Sie im zweiten Artikel dieses Newsletters.

Klärschönung

Vor allem wenn die Weine schnell füllfertig gemacht werden sollen, empfiehlt es sich, eine Klärschönung mit [Clarigel SL](#) (schnell lösliche Gelatine), [Hausenblase](#) oder [Clari V](#) (flüssiges Erbsenprotein) und [Clari Sol](#) (Kieselso) durchzuführen. Diese Schönung sorgt für große Trubteilchen, die schneller Absinken und so eine rasche Klärung ermöglichen. Nach dem Abstich und dem Zusatz aller anderen Behandlungsmittel, wird erst Kieselso gut im Gebinde homogenisiert, anschließend wird unter Rühren Gelatine, Hausenblase oder Erbsenprotein zugegeben.

Genauere Informationen zur Klärschönung entnehmen Sie bitte unserem [Praxisartikel](#).

