

Abstich und Schöning 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, um mithilfe der Bâtonnage für diesen Geschmackseindruck zu sorgen. Für frische und fruchtige Weißweine aus gut vorgeklärten Mosten, die keiner weiteren Behandlung bedürfen, ist ein Abstich ebenso nicht notwendig. So hergestellte Weine weisen sehr niedrige Hefevolumen von 1 – 2% auf. Im Sinne der Aromaschonung ist es also sinnvoll, unnötigen Sauerstoffeintrag durch einen Abstich zu vermeiden. Die Weine können nach erfolgter Selbstklärung direkt von der Hefe filtriert werden. Weiteres zur Nutzung der Hefe nach Gärende [lesen Sie hier](#). Ein Abstich ist vor allem dann sinnvoll, wenn Schönungsmaßnahmen im Jungwein durchgeführt werden sollen. In diesem Fall wird der trübe Jungwein geschönt und nach erfolgter Sedimentation des Schönmittels abgestochen. Die noch vorhandene Hefe schützt dabei vor einer übermäßigen Aufnahme von Sauerstoff und spätere Rühr- und Pumpvorgänge im klaren Wein können vermieden werden. Mit dem ersten Abstich können verschiedene Maßnahmen verbunden werden.

Erste Schwefelgabe

Grundsätzlich ist die erste Schwefelgabe ohne Abstich auf die Hefe oder während des ersten Abstichs möglich. Sinnvoll ist sie auf jeden Fall während des ersten Abstichs. Vor allem Weine aus belastetem Lesegut und mit eventuell erhöhten Gehalten an flüchtiger Säure sollten früh geschwefelt werden. In diesen Fällen ist auch die Zugabe von [Lallzyme Filter](#) während des Abstichs sinnvoll, um später eine einfache Filtration mit möglichst hohen Filterstandzeiten zu gewährleisten. 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 und die regelmäßige Kontrolle des Reifefortschritts der Weine. Spätestens wenn der Wein sich von oben zu bräunen beginnt, sollte die erste Schwefelung vorgenommen werden.

Böckserbehandlung

Böckser entstehen grundsätzlich durch einen suboptimalen Hefestoffwechsel, die Ursachen sind aber sehr vielschichtig. 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 H_2S 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 H_2S – 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 Fehleraromen 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 Fehleraromen übrig. Diese äußern sich entweder als pilzige, an Champignons erinnernder 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.

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](#).