



Z E F Ü G
OENOLOGIE MIT EMPATHIE

Zielgerichtet und effektiv gegen Fäulnistöne

Die Schönung von fäulnisbedingten Fehltonen ist eine der schwierigsten Aufgaben im Keller. Insbesondere im Hinblick auf die Schonung anderer Aromen stellt sie eine Herausforderung dar. Der klassische Weg mit Kohle war bisher der chancenreichste, die Weine zeigen sich anschließend allerdings meist leer und ausgezogen. Versuche mit PVPP sollten unterlassen werden. Sie enden meist in Weinen mit wenig Aroma, die Wahrnehmung der Fehltonen wird dadurch eher verstärkt. Neue Entwicklungen aus unserem Haus schaffen nun Abhilfe.

Neue Ansätze

Seit einigen Jahren gibt es mit [Anafin Qi](#) eine sehr erfolgreiche Alternative zur Aktivkohle, die sich in diverse Praxisanwendungen bewährt hat. [Anafin Qi](#) ist ein spezielles Chitosan, das besonders gut graue und champignonartige Töne adsorbiert. Seit diesem Jahr gibt es zusätzlich eine absolute Neuheit: [Sili Sorb](#). Ein reines Silikat, das sehr zielgerichtet und effektiv diverse Fehltonen aus fäulnisbelastetem Lesegut eliminiert. Dabei zeichnet es sich durch ein sehr gutes Sedimentationsverhalten und eine problemlose Filtration aus. [Sili Sorb](#) ist für die Bioweinbereitung zugelassen. Es ist aktuell einzigartig auf dem Markt und ausschließlich in Ihrem Fachlabor zu bekommen.

Anwendung von Sili Sorb

[Sili Sorb](#) kann direkt trocken in den Wein eingerührt werden. Zur besseren Verteilung empfiehlt sich allerdings die Suspendierung in der 10 – fachen Menge Wein. Zum Erreichen der maximalen Adsorption, sollte Sili Sorb wenigstens drei Tage im Wein verbleiben. Die Dosage liegt bei 20 – 80 g/hl.

Schönung von Fäulnistönen

In der Praxis bewährt sich eine Dosage von 30 – 40 g/hl [Sili Sorb](#). Je nach Stärke der negativen Aromatik kann [Sili Sorb](#) sehr gut mit anderen Schönungsmitteln kombiniert werden. Wenn der Wein nur im Duft fehlerhaft ist, genügt meist ausschließlich [Sili Sorb](#). Falls auch der Geschmack beeinträchtigt ist, empfiehlt sich die Kombination mit 20 g/hl [Anafin Qi](#). Oft gehen Fäulnistöne Hand in Hand mit Hochfarbigkeit. Zu deren Schönung kann zusätzlich mit 10 g/hl [Kohle](#) oder 10 g/hl [IOC Qi No Ox](#) gearbeitet werden. Diese Kombinationsmöglichkeiten stellen ein breites Wirkungsspektrum dar und sollten in den meisten Fällen Abhilfe schaffen. Zur exakten Bedarfsermittlung ist ein Vorversuch in Ihrem Fachlabor in jedem Fall ratsam.

Sonderfälle

Einen Sonderfall stellen erhöhte Werte an flüchtiger Säure dar. Dem Geruch von Essigsäure und dem oft einhergehenden Ethylacetat (UHU – Ton) ist mit Schönungsmitteln nicht beizukommen. Einzige Alternative ist hier die Kaschierung dieser Fehleraromen mithilfe von Holzchips oder -Sticks und / oder Tanninen. Bei der Auswahl der optimalen Produkte für Ihren Wein hilft Ihnen Ihr kompetentes Fachlabor. Außerdem finden Sie weitere Informationen im zweiten Artikel des Newsletters.

Im Fall des sehr flüchtigen Ethylacetats kann der Wein auch mit CO₂ „gewaschen“ werden. Dabei müssen allerdings große Aromaverluste in Kauf genommen werden! Die Vorgehensweise ist folgendermaßen: Der Wein wird mithilfe einer Infrarotlampe o. Ä. auf 25° C angewärmt. Anschließend wird mit einer am Boden des Tanks liegenden Fritte sprudelnd CO₂ eingeleitet. Die Blasen reißen dabei flüchtige Aromen mit an die Oberfläche und sorgen für deren Ausgasung. Der Prozess muss ständig sensorisch überwacht werden, um ihn möglichst kurz zu halten. Dazu wird

eine Nullprobe gezogen und nach 10 Minuten gegen den aktuellen Stand der Behandlung probiert. Diese zweite Probe ist die neue Nullprobe, die wiederum nach 10 Minuten verglichen wird. Dieser Prozess wird wiederholt, bis kein UHU – Ton mehr erkennbar ist oder dieser nicht mehr schwächer wird. In diesem Fall ist die Maßnahme zu beenden, um so viel Aroma wie möglich zu erhalten.