

Säureharmonisierung in Jungweinen

Was die Säure angeht, sind die Jahrgänge der letzten Jahre deutlich harmonischer bis säurearm ausgefallen. Der ein oder andere zu saure Most findet trotzdem immer wieder den Weg in den Keller. Oft wird dann bereits im Most eine Entsäuerungsmaßnahme durchgeführt. Auch der Einsatz einer simultanen malolaktischen Fermentation wird immer häufiger genutzt und bringt hervorragende Erfolge. Trotzdem zeigt sich erst im geklärten Wein, ob die vorangegangenen Entsäuerungsmaßnahmen ausreichend waren. Oft wird eine spitze Säure und ein eventuell daraus resultierender Bitterton durch die Trübung des Jungweins sensorisch kaschiert und erst nach der Filtration wahrnehmbar. In diesem Fall kann mit einer sogenannten „Feinentsäuerung“ nachgeholfen werden. Bis zum 1. März des auf die Lese folgenden Jahres darf auch im Wein unbegrenzt entsäuert werden. Nach diesem Termin ist allerdings nur noch eine Feinentsäuerung (max. 1 g/l) zugelassen.

Entsäuerungsmittel

Es gibt nur zwei Mittel, die fähig und zugelassen sind, Säure im Wein zu binden und sie als Kristalle auszufällen: [Kaliumhydrogencarbonat](#) (KHC) und Calciumcarbonat (kohlensaurer Kalk). Beide sind Salze der Kohlensäure, die beim Einsatz der Präparate entweicht. Der wirksame Bestandteil zur Bindung der Säure ist das Kalium im KHC bzw. das Calcium im Kalk. Während Kalium ausschließlich Weinsäure fällen kann (als Kaliumtartrat), ist Calcium zur Fällung von Weinsäure (als Calciumtartrat) und unter bestimmten Bedingungen auch zur Fällung von Doppelsalzkristallen aus Wein- und Äpfelsäure (Calciumtartratmalat) fähig. Diese Eigenart ist besonders bei höheren Entsäuerungsspannen und niedrigen Weinsäuregehalten von Bedeutung. Eine Doppelsalzensäuerung sollte allerdings schon im Most erfolgen, um größere sensorische Schäden im Wein zu vermeiden. Welches Mittel zum Einsatz kommt, ist vom Weinsäuregehalt abhängig. Soweit dieser es zulässt, sollte im Jungweinstadium, auch bei größeren Entsäuerungsspannen, nur noch mit KHC gearbeitet werden, da sein Einfluss sensorisch direkt wahrnehmbar ist und Kalium recht einfach ausgefällt oder stabilisiert werden kann. Calcium hingegen muss in einem langwierigen Prozess ausgefällt werden, um den Ausfall auf der Flasche zu vermeiden.

Weinsäuregehalt

Bei der Entsäuerung von Jungweinen ist es sinnvoll, den Gehalt an Weinsäure zu kennen. Es gibt für Wein einen gesetzlichen Mindestwert von 0,5 g/l Weinsäure. Geringe Weinsäure- und gleichzeitig hohe Äpfelsäuregehalte führen zu einer unharmonischen Säurewahrnehmung. Der Zielwert der Entsäuerung sollte deshalb 1 g/l, besser sogar 1,5 g/l Weinsäure nicht unterschreiten. Um Sicherheit zu erlangen, insbesondere bei Entsäuerungsmaßnahmen über 1 g/l, ist die analytische Bestimmung der Weinsäure obligatorisch.

Entsäuerungsvorgang

Zur Säureminderung von 1 g/l braucht es 67 g/hl KHC oder Kalk. Wie oben beschrieben sollte zur Entsäuerung im Wein aus sensorischen und praktischen Gründen KHC genutzt werden. Da bei der Reaktion von KHC sehr viel Kohlensäure frei wird und es zu starkem Aufschäumen kommt, muss im Gebinde genügend Steigraum zur Verfügung stehen. Daraus resultiert die Gefahr von starken Aromaverlusten. Erstens begünstigt die große Weinoberfläche, die durch Rühren auch bewegt wird, eine große Verdunstungsfläche für Aromen, zweitens resultiert aus dem schlagartigen Freiwerden von Kohlensäure eine Auswaschung von Aromen. Um die Reaktion zu optimieren und gleichzeitig Aromaverluste so gering wie möglich zu halten, sollte die Maßnahme also bei geringen Temperaturen vorgenommen werden, um die Verdunstung zu vermindern. Weiterhin sollte das KHC trocken im Tank vorgelegt werden, anschließend werden 20% der Gesamtmenge zugegeben.

Das KHC löst sich nun und der auftretende Auswaschungseffekt reduziert sich auf die anfänglich in den Tank strömende Weinmenge. Nach etwa zehn Minuten kann mit der Umlagerung fortgefahren werden. Optimalerweise kombiniert man die Entsäuerungsmaßnahme mit einer ohnehin notwendigen Umlagerung oder Filtration des Weines.

Ein weiterer Vorteil dieser Vorgehensweise ist der schnellere Kristallausfall, der aus der niedrigen Temperatur und der anfänglich starken Übersättigung der Kristalle resultiert. Aufgrund dieser Erkenntnisse sollte das Einrühren von KHC und Kalk in die Gesamtmenge der Vergangenheit angehören.

Feintuning

Eine weitere Möglichkeit zur geschmacklichen Harmonisierung der Säure ist auch die Erhöhung des Restzuckers. Welche Maßnahme den Wein optimal harmonisiert, kann am besten in einem Vorversuch ermittelt werden. Zu diesem Zweck sollte unbedingt KHC verwendet werden, da der Entsäuerungseffekt sofort nach Zugabe sensorisch wahrnehmbar ist. In Kombination sind über diese beiden Parameter sowohl Weinstil als auch Harmonie des Weines optimal einstellbar. Bei der Verwendung von Süßreserve oder restsüßem Wein zur Einstellung des Restzuckers sollte auch der Säuregehalt dieser Verschnittpartner beachtet werden. So kann etwa bei einer sauren Süßreserve eine Entsäuerung im Grundwein sinnvoll sein, um die Harmonie im fertigen Verschnitt zu gewährleisten.

Weinsteinstabilität

Grundsätzlich kann nach einer korrekt durchgeführten Entsäuerungsmaßnahme mit KHC davon ausgegangen werden, dass der Wein drei bis vier Wochen nach der Entsäuerung wieder so weinsteinstabil bzw. -instabil ist wie vor der Maßnahme. Wie Sie ihre Weine optimal gegen Weinsteinausfall stabilisieren, erfahren Sie in [diesem Artikel](#).