

Umgang mit essigfaulem Lesegut

In den letzten Jahren häufen sich die extremen Jahrgänge in Bezug auf die Witterung. Entweder die Herbste sind sehr warm und trocken - was das kleinere Problem darstellt - oder aber warm und anhaltend nass. In diesem Fall ist es maximal möglich die Fäulnis der Trauben hinauszuzögern, verhindert werden kann sie kaum. Damit einher geht früher oder später die Essigfäule, die erhebliche Qualitätseinbußen für den Wein mit sich bringt. Deshalb sollten Essigfaule Trauben in jedem Fall aussortiert werden und nicht ins Kelterhaus gelangen, um Moste mit einem möglichst geringen Gehalt an flüchtiger Säure zu erhalten. **Essigsäure kann nicht entfernt und ihr Geschmack nicht ausgeschönt werden.** Um der Bildung von flüchtiger Säure vorzubeugen, sind allerdings auch bei sortiertem Lesegut einige Dinge zu beachten, da Essigsäurebakterien auch als „Fracht“ auf gesunden Beeren in der Presse landen.

Traubenverarbeitung

Die Verarbeitung der Trauben sollte grundsätzlich möglichst schnell und kühl erfolgen. Dadurch haben die Bakterien wenig Zeit zu arbeiten. Kühle Temperaturen hemmen die Aktivität der Essigsäurebakterien. Zusätzlich sollte die Maische mit SO₂ oder einem Bioprotektor ([Level² Initia](#) oder [Level² Guardia](#)) gegen negative Einflüsse von Mikroorganismen geschützt werden. Außerdem sollte die Maische nicht enzymiert werden, um möglichst wenig unerwünschte Aromen zu extrahieren.

Mostverarbeitung

Auch hier gilt die Maxime schnell und kühl. Wenn SO₂ zum Schutz zugegeben wurde, sollte hier der Gehalt an freier SO₂ kontrolliert und falls nötig auf 20 mg/l eingestellt werden. Bei hohen pH-Werten (>3,5) ist es sinnvoll, diesen mithilfe von L+ Weinsäure auf 3,2 einzustellen. Außerdem sollte der Most möglichst scharf vorgeklärt werden. Dazu dem Most 1 – 2 g/hl [Lallzyme C-Max](#) für einen raschen Pektinabbau zugeben. Je nach Bedarf kann nun eine Gerbstoffkorrektur, eine Geschmackskorrektur und eine Bentonitgabe erfolgen. Bei einer Klärung per Sedimentation sollte der Most gekühlt werden. Wenn der Most zügig flotiert wird, ist das nicht unbedingt notwendig.

Einleiten der Gärung

Die Gärhefe unterdrückt andere Mikroorganismen und sollte deshalb so schnell wie möglich und in ausreichender Zellzahl zum Saft kommen. Dazu sollte die Dosage 20 g/hl nicht unterschreiten. Für stabile und vitale Zellen und eine rasche Angärung, sollte der Ansatz mit [Lallemend GoFerm Sterol Flash](#) erfolgen. Während der Gärung ist stets auf eine ausreichende Hefeernährung zu achten, um ein Hängenbleiben der Gärung zu vermeiden und Bocksern vorzubeugen.

Um auch nach der Gärung eine möglichst hohe Stabilität zu erreichen, kann auch eine simultane malolaktische Fermentation (MLF) eingeleitet werden. Bei Weißweinen, bei denen keine geschmackliche Auswirkung gewünscht ist, empfiehlt sich hier der Stamm [ML – Prime](#). Wenn eine gewisse Cremigkeit durch die MLF erreicht werden soll, kann auf [Lalvin VP41](#) zurückgegriffen werden.

Maischegärung bei Rotweinen

Für Rotweine, die im Maischegärverfahren hergestellt werden, ist eine penible Auslese der faulen Beeren unerlässlich. Um einen guten Schutz bis zur Angärung zu gewährleisten, ist der Einsatz von [Level² Guardia](#) hier unbedingt zu empfehlen. Auch die simultane MLF sollte hier genutzt werden, um Essigsäurebildung zu vermeiden. Ebenso wie beim Weißwein kann hier [ML – Prime](#) eingesetzt werden, wenn kein geschmacklicher Einfluss durch die MLF gewünscht wird. Für mehr

Cremigkeit und florale Duftigkeit können ab pH 3,4 und darüber auch auf [Uvaferm Alpha](#) und [Beta](#) eingesetzt werden. Zur Auswahl eines Stammes berät Sie Ihr Weinlabor gerne.