

Bekämpfung von Fehlaromen

Feuchte Witterungsbedingungen während der Lese bergen ein großes Risiko für faules Lesegut und - damit einhergehend - auch für diverse Fehlaromen. Bei Rotweinen in Maischegärung ist Fäulnis, auch „saubere“ Botrytis, aufgrund von Farbverlusten gänzlich auszusortieren. Bei trockenen Weißweinen sollten optimalerweise auch keine faulen Beeren ins Presshaus kommen. Nimmt der Botrytisbefall allerdings überhand, kann nicht mehr alles aussortiert werden. Eine „saubere“ Fäulnis ist dann zu akzeptieren und muss entsprechend behandelt werden. Für edelsüße Spezialitäten ist die Botrytis obligatorisch, dementsprechend sind Lesegut und Moste dann auch zu behandeln. Was allerdings niemals den Weg in den Keller finden sollte, sind essigfaule Beeren. Was im Fall von essigfaulem Lesegut zu tun ist, [lesen Sie hier](#). Ebenso sind Weiß-, Blau-, und Rosaschimmel konsequent auszusortieren. Faules Lesegut sollte außerdem so schnell und schonend wie möglich verarbeitet werden. Ausgenommen von restsüßen Spezialitäten sind Maischestandzeiten zu vermeiden. Der Most sollte am besten per Sedimentation oder Flotation so stark wie möglich geklärt werden. Wichtig ist eine möglichst gute Abtrennung von Trubpartikeln, an denen Fehlaromen anhaften. Faules Lesegut kann mit folgenden Produkten behandelt werden:

Schwefel

Die Maische sollte so schnell wie möglich mit 30 - 50 mg/kg SO₂ eingestellt werden. Pulverförmige oder flüssige SO₂ – Präparate ([Liquisulf](#) oder [Sulfivin K150](#)) sind hierbei leicht handzuhaben und zu dosieren. Die SO₂ hemmt diverse Mikroorganismen, unter anderem Essigsäurebakterien, sodass während der Verarbeitungszeit keine weiteren unerwünschten Nebenprodukte entstehen.

Optional: mikrobiologischer Schutz der Maische

Mit [Level2 Initia](#) oder [IOC Gaia](#) lassen sich Maischen und Moste während der Verarbeitungszeit sehr gut und einfach mikrobiologisch stabilisieren. Beides sind Hefen, die auf verschiedenen Wegen das Wachstum anderer Mikroorganismen verhindern, ohne zu gären. Es entsteht also weder Alkohol noch CO₂, was die Vorklärung behindern würde. Die Hefen werden einfach kurz rehydriert und zum Lesegut oder Most gegeben, der Schutz beginnt zügig nach der Zugabe. Level 2 Initia hat den zusätzlichen Vorteil, dass sie Sauerstoff aufzehrt und so Most oder Maische reduktiv hält. Um eine Gärung einzuleiten, muss nach der Vorklärung ein *Saccharomyces* Stamm beimpft werden.

Enzyme

Fäulnisbelastete Maischen sollten eigentlich nicht enzymiert werden. Einen Kompromiss muss bei Sorten eingegangen werden, die ohne Enzymierung nur schlecht pressbar sind (z. B. Silvaner). Zu diesem Zweck sollte nur reine Pektinase (z. B. [Lallzyme C-Max](#)), keine Extraktionsenzyme verwendet werden. Enzyme führen zu einer stärkeren Extraktion sämtlicher Bestandteile und damit auch zu erhöhtem Eintrag von Fäulnistönen. Um einen möglichst klaren Most zu erhalten, sollte dieser mit 1 – 2 g/hl [Lallzyme C-Max](#) behandelt werden. Um die spätere Jungweinklärung zu verbessern und Filtrationsprobleme zu vermeiden, kann nach der Gärung eine Gabe [Lallzyme Filter](#) erfolgen.

Kohle

Bei Fäulnisanteilen über 20% und bei oidiumbelastetem Lesegut ist die Behandlung mit [Kohle](#) direkt auf die Maische sinnvoll, ansonsten kann die Kohle auch erst im Most zugegeben werden. Als Faustformel kann pro Prozent Fäulnis 1 g/hl Most bzw. 1 g/100 kg Maische gegeben werden. Maximal dürfen 100 g/hl Kohle gegeben werden.

Anafin Qi

[Anafin Qi](#) ist eine Mischung aus Erbsenprotein, Silikaten und Chitosan. Dabei ist das verwendete Chitosan sehr wirksam gegen Pilz- und Fäulnisnoten. Die Dosage sollte je nach Befallsstärke mit 40 - 80 g/hl erfolgen.

Gerbstoffschönung

Eine Gerbstoffschönung im Most ist meistens empfehlenswert, um Behandlungen im aromaempfindlicheren Wein vorzubeugen. Als bewährtes Produkt bietet sich hier [Anafin Most K](#) an. Das enthaltene Kasein ist sehr wirksam gegenüber Bittertönen und die Gelatine sichert eine gute Mostklärung. Zur Erzeugung veganer Weine ist der Einsatz von [Anafin Most V](#) zu empfehlen. Es ist frei von tierischen Bestandteilen wie Gelatine oder Kasein und die Kombination von Hefeproteinextrakt und Silikaten hat sich beim Einsatz gegen Bittertöne sehr gut bewährt.

Um die verschiedenen Wirkstoffe kombiniert anzuwenden, kann auch auf [Anafin Most Qi](#) zurückgegriffen werden. Es besteht aus Kohle, einem Chitosan (wie in Anafin Qi), Erbsenprotein und Silikaten. Damit sorgt es für eine gute Absorption von Fehltonen und Gerbstoffen und sorgt in Kombination mit dem richtigen Enzym für ein rasches und kompaktes Absetzen. Anafin Most Qi ist frei von Produkten tierischen Ursprungs (vegan geeignet) und allergenfrei.

Bentonit

Zum Abschluss der Mostschönung sollte der Most auch mit [Bentopur](#) eiweißstabilisiert werden. Dieses sorgt für eine gute Sedimentation, kann auch Fäulnistöne adsorbieren und beugt einer Eiweißstabilisation im Wein vor.

Weiterverarbeitung des Mostes

Nachdem der Most klar abgezogen wurde, ist so die alkoholische Gärung so schnell wie möglich einzuleiten. Dies ist der sicherste Weg, um die Bildung flüchtiger Säure zu verhindern. Dafür sollte eine gärstarke Reinzuchtheefe großzügig dosiert werden. Da Essigsäurebakterien den Sauerstoff für ihre Aktivität benötigen, können sie ab einsetzen der Gärung keine Essigsäure mehr bilden, weil aller Sauerstoff von der Hefe aufgebraucht wurde.

Weiterhin sollte auf eine gute Ernährung der Hefe geachtet werden, da der Botrytispilz erhebliche Mengen an hefeverwertbarem Stickstoff und Vitamin B1 aufbraucht. Je stärker also der Befall ist, umso besser muss die Hefe ernährt werden. Dabei empfiehlt sich [Anavital Extra](#), das sowohl schnell verwertbare Stickstoffverbindungen als auch Vitamin B1 enthält.