

Regierungspräsidium Darmstadt
Dezernat Weinbau
Wallufer Straße 19 - 65343 Eltville

Tel. 06123 - 9058-0 - Fax 06123 - 9058-51

HESSEN



Integrierter Weinbau:	Berthold Fuchs	06123 - 9058-16	berthold.fuchs@rpda.hessen.de
	Bernd Neckerauer	06123 - 9058-42	bernd.neckerauer@rpda.hessen.de
Ökologischer Weinbau:	Claudia Jung	06123 - 9058-28	claudia.jung@rpda.hessen.de
Kellerwirtschaft:	Mathias Schäfer	06123 - 9058-15	mathias.schaefer@rpda.hessen.de
Abonnement:	Sabrina Lüft	06123 - 9058-24	sabrina.lueft@rpda.hessen.de
Tel. Ansagedienst Rebschutz:	Rheingau	06123 - 9058-11	
	Hess. Bergstraße	06123 - 9058-30	

Kellerwirtschaft / Weinrecht

Nr. 9

01.10.2018

Schwefelung und Abstich der Weißweine

Früher Zeitpunkt

Um einen spontanen biologischen Säureabbau und negative mikrobiologische Aktivitäten auszuschließen, ist bei Jungweinen mit erhöhten pH-Werten $>3,3$ vor allem in Verbindung mit einer vorangegangenen schwachen Vorklärung eine frühe Schwefelung zu empfehlen. Dennoch sollte die SO_2 -Gabe möglichst erst eine Woche nach Gärende erfolgen, um genügend Zeit für den Abbau des restlichen Acetaldehyds zu geben. Ist die Hefe gesund, kann zunächst die SO_2 -Gabe erfolgen und der Abstich hinausgezögert werden. Da zu hohe Schwefelgaben die Entwicklung hemmen und zu verschlossenen Weintypen führen, ist zunächst ein Gehalt an freier SO_2 von 35 - 40 mg/l zur Weinlagerung anzustreben. Aufgrund des gesunden Lesegutes 2018 ist dafür meist eine SO_2 -Gabe von 70- 80 mg/l ausreichend. Da sich die Höhe der Schwefelgabe stark nach dem pH- Wert richtet (siehe Abbildung unten) und sich das Gleichgewicht erst nach einiger Zeit einstellt, sollten in den Tagen nach der Schwefelgabe mehrere Kontrollen der SO_2 - Stabilität durchgeführt und bei Bedarf nachgeschwefelt werden.

Später Zeitpunkt

Liegen Jungweine unter „normalen“ Bedingungen vor, verliert die frühzeitige Schwefelung und der Abstich von der Vollhefe an Bedeutung. Die Voraussetzungen für einen späteren Abstich sind gesundes Traubenmaterial, eine gute Vorklärung, ein pH- Wert $<3,3$ sowie eine sensorisch einwandfreie Hefe. Unter diesen Bedingungen können die Schwefelung und der Abstich bis ca. Dezember hinausgezögert werden. So können die reduktive Eigenschaft der Hefe sowie die positiven Effekte der Mannoproteine aus den Zellwänden zur Erhöhung der Fülle und des „Mundgefühls“ genutzt werden. Dieser Effekt kann durch ein mehrmaliges Aufrühren verstärkt werden, was sich insbesondere bei weißen Burgundersorten positiv bemerkbar macht. Wegen der starken CO_2 -Entbindung muss hier sehr vorsichtig vorgegangen werden (Rührwerk mit Frequenzumrichter). Danach bietet sich eventuell eine Lagerung auf der Feinhefe an. Die Kontaktzeit mit der Hefe richtet sich natürlich immer nach dem Weinstil, der angestrebt werden soll. Eine wöchentliche sensorische Kontrolle der Jungweine sowie die Rahnprobe sind bei einer späteren Schwefelung zwingend erforderlich!!

Untypischer Alterungston

Nährstoffarme Standorte, Trockenstress, hohe Erträge sowie eine zu frühe Lese sind häufig Ursachen für die Entstehung des untypischen Alterungstons (UTA) bei Weiß- und Roséweinen. Zur Vermeidung sollte hier unmittelbar vor der 1. Schwefelung im Jungwein 100-150 mg/l Ascorbinsäure zugesetzt werden (Höchstgehalt 250 mg/l). Bei zu geringem SO₂-Gehalt der mit Ascorbinsäure behandelten Weine kommt es beim Zerfall von Ascorbinsäure zur Oxydation. Daher muss unbedingt kurz nach der Zugabe ein ausreichender Gehalt an SO₂ vorliegen und der weitere Weinausbau stets reduktiv erfolgen (kein Ausbau z.B. im Holzfass / Barrique).

100 mg/l zugegebene Ascorbinsäure täuschen als Redukton bei der jodometrischen Bestimmung ca. 30 mg/l freie SO₂ vor. Dies ist zu berücksichtigen bzw. das Weinlabor vor der SO₂-Bestimmung zu informieren.

Schwefelung und Abstich der Rotweine

Nach dem Biologischen Säureabbau wird insbesondere bei farbstarken und gerbstoffhaltigen Rotweinen ein Abstich über Luft empfohlen, da der Sauerstoffeinfluss zu einer Polymerisation von Anthocyanen und Polyphenolen führt und damit die Harmonisierung und Farbstabilität begünstigt. Der Zeitpunkt der 1. Schwefelung (ca. 60 mg/l) kann bei kräftigen Rotweinen mit einem hohen Gerbstoffanteil einige Monate hinausgezögert werden. Natürlich ist hierbei eine regelmäßige sensorische Kontrolle unabdingbar. Die Art und Dauer der Lagerung/Reifung richtet sich vor allem nach dem Gerbstoffgehalt und dem gewünschten Weintyp. Bei körperreichen, strukturbetonten Rotweinen kann über eine längere Lagerung/Reifung im Barrique nachgedacht werden. Hier sollte der Wein noch Hefe enthalten um deren reduktive Eigenschaft zu nutzen.

Bei der Abfüllung sollten ca. 40 mg/l freie SO₂ vorliegen (Reduktone beachten!). Bleibt dieser Gehalt über mehrere Tage nach der letzten Schwefelung konstant, gilt der Wein als SO₂-stabil.

