

Biologischer Säureabbau (BSA) bei Rotwein

aus Sicht der Praxis

Wein:

- Gesundes Lesegut.
- Reintönige Gärung.
- Sensorisch sauberer Wein.
- Die Bakterien direkt nach der Gärung einsetzen.
- Weintemperatur: ideal bei 16 – 18 °C bei Verwendung von FML Expertise S.
- Alkohol: max. 14%vol.
- Zucker: <4 g/l
- Freie SO₂: max. 10 mg/l
- Gesamte SO₂: max. 30 mg/l
- pH-Wert: ≥3,1; am günstigsten zwischen 3,3 und 3,4; evtl. um 0,5 – 1 g/l vor dem Einsatz der Bakterien entsäuern.
- Säurespektrum:
Keine erhöhte Flüchtige Säure, ≤0,3 g/l
Keine Milchsäure, ≤0,3 g/l
Über den Äpfelsäuregehalt errechnet sich der spätere Säure-Endwert

Labor:

- *Sensorische Reinheit* muss gewährleistet sein / Probe erforderlich.
- *Analysedaten*:
 - Schweflige Säure
 - Säurespektrum
 - Gesamtsäure
 - pH-Wert
 - Alkohol / Zucker

Keller:

- Den Wein schon kurz vor Ende der Gärung probieren und über einen Einsatz von BSA-Bakterien entscheiden.
- **Die gefrorenen Bakterien in der 10-fachen Wassermenge bei 20-25°C, ca. 10 Minuten quellen lassen und anschließend dem Wein zugeben.**
(Das bedeutet eine Dosis für 2500 Liter = 25g, wird in einer Wassermenge von ca. 300 ml aufgelöst).
- Direkt nach dem Ende der Gärung anwenden.
- Gärtemperatur ausnutzen, keine Temperaturschwankungen im Keller
- Temperatur halten, evtl. Wärme zuführen.
- BSA unbedingt bis zum Ende durchführen.
- Anschließend eine Kontrolle im Labor durchführen lassen.

Weinlabor Braun e.K.
Günter Braun

An der Bleiche 5
67435 Neustadt / Mussbach

Tel.: 06321-6125
Fax: 06321-968701

www.weinlabor-braun.de
mail@weinlabor-braun.de

Amtsgericht Ludwigshafen
HRA 60571

UST-Id-Nr: DE 813 632 606