



Entsäuerung und Stabilisierung

Sehr geehrte Kunden*innen,
die Weinernte 2021 neigt sich dem Ende entgegen. Der Jahrgang 2021 hat uns Moste bzw. Weine mit sehr hohen Säuregehalten beschert. Viele Moste sind bereits mit Kalk (Einfach- oder Doppelsalz-Entsäuerung) entsäuert worden. In vielen Fällen bedarf es aber einer weiteren Säurekorrektur im Jungweinstadium. Planen Sie daher für die Entsäuerung und der anschließenden Stabilisierung einen Zeitraum von mindestens 6 bis 8 Wochen bis zur Füllung ein.

Zwei Themen sind nun besonders wichtig:

Der erste wichtige Punkt ist dabei die Säurekorrektur im Anschluss an die Gärung -> entweder durch Einleitung eines BSA (wie vielfach geschehen) oder durch die Entsäuerung mit Kaliumhydrogencarbonat = KHC. Der beste Zeitpunkt für eine Entsäuerung ist der 1. Abstich. Durch die noch vorhandenen Trubpartikel werden die Aromen besser geschützt. Dabei sollte man nicht nur an die Weiß- und Roséweine denken. Auch Rotweine bedürfen in diesem Jahr nach durchlaufenem BSA oftmals einer Säurekorrektur. Bevor man an die Entsäuerung geht, **sollte man unbedingt die Gesamtsäure und die Weinsäure analysieren lassen**. An Hand dieser beiden Werte können wir Ihnen eine exakte Entsäuerungsempfehlung geben. Ohne Kenntnis der Weinsäure sollte in diesem Jahr kein Wein entsäuert werden. Beachten Sie, dass der abgefüllte Wein einen **Weinsäuregehalt von mind. 0,5 g/l** aufweisen muss -> ansonsten ist der Wein nicht verkehrsfähig.

Bitte notieren Sie sich den **Termin 15.03.2022**. Nach diesem Termin darf ein Wein gesetzlich nur noch um max. 1 g/l Gesamtsäure entsäuert werden!

Der zweite wichtige Punkt in diesem Jahr ist die Kristallstabilisierung der Weine vor der Abfüllung. Durch die Entsäuerung der Moste mit kohlensaurem Kalk kann sich der Calciumgehalt auf Werte zwischen 150 und 300 mg/l erhöhen. So hohe Calciumgehalte können zu **Calciumtartrat-Ausscheidungen** im abgefüllten Wein führen. Die Calciumkristalle fallen in den meisten Fällen als „mehliges Gries“ aus. Der Kunde*die Kundin empfindet diese Kristallausscheidungen als unerwünschte Trübung.

Im Gegensatz zu Kaliumhydrogentartrat („der echte Weinstein“) kann eine Calciumtartrat-Ausscheidung nicht mit den üblichen Behandlungsmethoden (Kälte; Zugabe von Metaweinsäure, Carboxymethylcellulose = CMC, Kaliumpolyaspartat = Zenith Uno oder Zenith Color) verhindert werden. Calcium kann durch die Zugabe von DL-Weinsäure oder Di-Kaliumuvat (Calciumstabilat) oder einer sehr langen Wartezeit (natürliche Reduzierung während des Weinausbaus) reduziert werden. Es sollte ein Wert zwischen 50 und 100 mg/l Calcium vor der Abfüllung angestrebt werden.

Besonders wichtig ist dabei die Reihenfolge der Behandlungen: zunächst die gewünschte Säurekorrektur durchführen. Im Anschluss erfolgen Geschmacksschönung, evtl. Verschnitte und Eiweißstabilisierung. Erst dann kann die Calciumstabilisierung im filtrierten Wein ausgeführt werden. Vor und nach der Maßnahme (Ca-Reduzierung) ist eine Analyse des Calciumgehaltes im Labor notwendig.

Auch in der Weinbranche sind einige Rohstoffe Mangelware. Zurzeit ist keine DL-Weinsäure am Markt erhältlich. Wir konnten noch eine Restmenge an Calciumstabilat einkaufen. Die Produktion dieser beiden Behandlungsmittel soll ab Dezember 2021 wieder anlaufen.

Für die Weinbereitung ist in diesem Jahr ein erhöhter Zeitaufwand erforderlich. Bitte kalkulieren Sie diesen Mehraufwand in Ihre Abfüllplanungen mit ein!

Auf unsere Unterstützung in den nächsten Monaten können Sie sich verlassen!

Ihr Weinlabor Braun

Ewa und Günter Braun