



Weihnachten 2021

Sehr geehrte Kunden*innen,

auch das Jahr 2021 war erneut geprägt durch die Corona-Pandemie.

Daher mussten wir auch den Arbeitsablauf im Labor immer wieder entsprechend ändern. Da die Corona-Neuinfektionen seit einigen Wochen wieder deutlich ansteigen, **sind bis auf Weiteres Verkostungen mit den Kunden*Kundinnen leider nicht mehr möglich!**

Wir haben bereits in unserem Oktober-Newsletter auf die Unterschiede bei der Stabilisierung von Kalium (Kaliumtartrat = „echter Weinstein“) und Calcium (Calciumtartrat) hingewiesen. Mittlerweile haben uns Laborkollegen*Laborkolleginnen von ersten Calciumausscheidungen bei abgefüllten Weinen berichtet. Bei diesen Ausscheidungen hat man keine andere Wahl, als die Flaschen wieder aufzuziehen und entsprechend mit DL-Weinsäure oder Calciumstabilat zu behandeln. Bitte verwechseln Sie auch nicht DL-Weinsäure mit L+-Weinsäure. Das sind zwei völlig unterschiedliche Produkte. Ausführliche Informationen zur Stabilisierung von überschüssigem Kalium und Calcium entnehmen Sie bitte unserem Oktober-Newsletter -> zu finden auf unserer Website.

Zudem noch einmal der dringende Hinweis: Die Weinbereitung bis zur Abfüllung erfordert in diesem Jahr einen erhöhten Zeitaufwand -> evtl. nochmalige Säurekorrektur im Jungweinstadium, Beseitigung von Geschmacksfehlern, Eiweißstabilisierung, Zwischenfiltration und unter Umständen Stabilisierung von Calcium und erneute Filtration vor der Abfüllung.

Der Bedarf an Bentonit zur Eiweißstabilisierung ist in diesem Jahr auch für uns Experten*Expertinnen erstaunlich hoch. Daher unser eindringlicher Rat: Bitte nach der Zugabe von Bentonit den Wein im Abstand von 24 Stunden noch einmal durchmischen. Das Bentonit wirkt nämlich nur solange es in Schwebelage ist.

Bei den meisten Rotweinen ist der BSA mittlerweile abgeschlossen. **Jetzt ist der richtige Zeitpunkt für die Zugabe von Eichenholzstaves und Tannin zur Farbstabilisierung und zur Steigerung des Mundgefühls und der Struktur.** Wir beraten Sie individuell über die richtige Dosierung, die Holzart (französische oder amerikanische Eiche) und die dazu passenden Tannine.

Wie Sie sicher wissen, legen wir zum Jahreswechsel eine kurze Pause ein. Deswegen ist unser Labor in der Zeit vom 23.12.2021 bis einschl. 04.01.2022 geschlossen.

Ab Mittwoch, den 05.01.2022 sind wir in gewohnter Weise wieder für Sie da.

Für das entgegengebrachte Vertrauen bedanken wir uns recht herzlich.

Wir wünschen Ihnen noch eine besinnliche Adventszeit, ein gesegnetes Weihnachtsfest und einen guten Start in das neue gemeinsame Jahr 2022.

Bleiben Sie gesund!

Ihr Weinlabor Braun

Ewa Braun *Günter Braun*

Ewa und Günter Braun

