

Die Früchte ernten

Checkliste Schönungsvorproben



Hinweise

- Schönungsmittel gezielt einsetzen. Vorproben ersetzen einen Blindflug.
- Vorproben in klaren, kristallstabilen und schwefelstabilen Weinen durchführen.
- Wie schnell muss der Wein gefüllt werden? Manche Schöpfung erübrigt sich mit der Zeit.

Vorgehen

- Mögliche Sorten- und Jahrgangsverschnitte ausprobieren.
- Kupferprobe durchführen.
- Ent- und Aufsäuerungen ausprobieren.
- Kohlensäuregehalt ermitteln und je nach Weinstilistik anpassen.
- Taninzugaben ausprobieren.
- Weitere Schönungsmittel je nach Problem ausprobieren.

Durchführung

Entsäuerung

- Bei der Wahl des Entsäuerungsmittels folgendes beachten:
Kalk (CaCO_3) wirkt sofort und entsäuert die gesamte, berechnete Säuremenge. Überschüssige Calciumionen werden mit Wärme stabilisiert ($> 15^\circ\text{C}$). Metaweinsäure, CMC oder Kaliumpolyaspartat stabilisieren kein Calciumtartrat!
Kaliumhydrogencarbonat (KHCO_3) entsäuert sofort die Hälfte der berechneten Säuremenge. Der Rest kann als echter Weinstein ausfallen. Überschüssige Kaliumionen werden mit Kälte stabilisiert ($< 8^\circ\text{C}$). Echter Weinstein lässt sich bis zu einem gewissen Grad mit Metaweinsäure, CMC (nur Weissweine) oder Kaliumpolyaspartat (Rotweine) stabilisieren. Die unerlaubte Pottasche (K_2CO_3) wirkt wie das Kaliumhydrogencarbonat.
Metaweinsäure zerfällt ab 25°C und verliert seine Wirksamkeit.
CMC (Gummizellulose) ist wärmostabil.
- Nicht unter 1 g/L Weinsäure entsäuern. Die Weinsäure analytisch überprüfen.

- Für Vorproben eignet sich auch Natron- oder Kalilauge mit der Konzentration von 1 mol/L:
0.13 ml davon auf 100 ml Wein = - 0.1 g/L Gesamtsäure

Aufsäuerung

Milchsäure, flüssig, 80 %: ist mikrobiell stabil und fällt nicht als Kristall aus.
Äpfelsäure, pulverförmig: kann zur Hälfte von BSA-Bakterien abgebaut werden. Fällt nicht als Kristall aus.
Citronensäure, pulverförmig: kann mikrobiell abgebaut werden (Diacetyl/ Essigsäure) und fällt nicht als Kristall aus.
Weinsäure, pulverförmig: kann in seltenen Fällen mikrobiell abgebaut werden und kann zum Teil als Kristall ausfallen.

Allgemein

- Für Vorproben Schönungsmittel immer aus der Originalverpackung verwenden.
- Je niedriger der pH-Wert des Weines ist, desto weniger Schönungsmittel braucht es.
- Schönungen funktionieren über 10°C .
- Bei sehr hartem Wasser ist es ratsam, das Wasser mit Citronensäure zu versetzen (enthärten) oder destillatgleiches Wasser zu nehmen.
Vor allem bei Bentonitschönungen beachten!

Vorproben nach 12 bis 24 Stunden blind verkosten. Wenn möglich im Dreieckstest degustieren. Der Unterschied muss matchentscheidend sein, ansonsten den Wein lieber unbehandelt belassen. Wird die Schöpfung durchgeführt, ein Rückstellmuster des unbehandelten Weins separat füllen. So ist ein Vergleich nach ein paar Monaten möglich → Lerneffekt.

Verdünnungsreihe

Schönungen bis 10 g/hl können mit einer 1% Stammlösung versetzt werden:

1 g oder 1 ml Schönungsmittel aus Originalverpackung in 100 ml Wasser auflösen.
Davon 0.1 ml auf 100 ml Wein = 1 g bzw. 1 ml/hl Schönungsmittel
Davon 1 ml auf 100 ml Wein = 10 g bzw. 10 ml/hl Schönungsmittel

Bei Milchsäure- Vorproben kann auch eine Stammlösung angesetzt werden:

1 ml Milchsäure auf 1'000 ml Wein geben.

Diese Lösung dann rückverdünnen.

10 ml Stammlösung + 90 ml Wein = 1:10 Verdünnung
= 0.1 ml/ L Milchsäure (10 ml/hl)

Lagerung

Schönungsmittel trocken, geruchsneutral und kühl lagern. Angebrochene Verpackungen gut verschliessen am besten neu vakuumieren. Sauerstoff und Feuchtigkeit lassen vor allem eiweisshaltige Schönungsmittel vorzeitig altern. Flüssige Schönungsmittel vor Gebrauch gut aufrühren. Das Ablaufdatum ist vor allem bei eiweisshaltigen Schönungsmittel einzuhalten.

Schönungsmittel und Membrantechnologie

Gängige Praxis ist die Membranfiltration. Schönungsmittel alleine oder in Kombination verblocken oft Membransysteme. Dies ist Realität und wird täglich empirisch bewiesen. Gerade Schutzkolloide wie Metaweinsäure, CMC und Kaliumpolyaspartat lagern sich gerne auf Membranen und Schichten ab und sind somit nicht mehr vollständig im Wein vorhanden. Grosse Abfüller dosieren Schönungsmittel wie Metaweinsäure und CMC unter sterilen Bedingungen nach der Filtration direkt in den Abfüllprozess zu.

Mostschönungen

Mostschönungen und Schönungen während der Gärung (Bentoniteinsatz) sind schonender als Behandlungen im fertigen Wein. Vorproben sind in diesem Stadium schlecht möglich. Eine präzise Dokumentation auf Grund der Traubenbeurteilung verfestigt mit der Zeit die eigenen Erfahrungen. Die gezielte Ernährung des Gärgutes verhindert einen Grossteil der Bockser.

Dokumentation

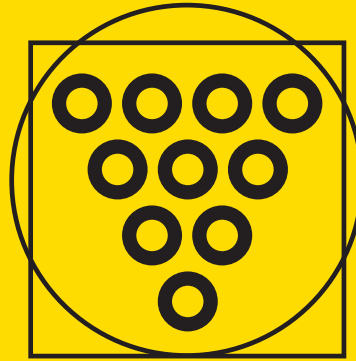
Folgende Informationen sind für den korrekten Schönungsmittelsatz praktisch:

- Genaue Inhaltsangaben vor allem bei Mischprodukten über Allergene, tierische Zusatzstoffe (vegan), membranunverträgliche Hilfsstoffe
- Dosagen (gesetzliche Höchstmengen)
- Einsatzmöglichkeiten
- Anwendung:
 - Wasser oder Wein zum Auflösen verwenden?
 - Zeit zum Quellen (wenn nötig)?
 - Wartezeiten bis die Wirkung abgeschlossen ist?
 - Temperaturen?
 - Wie darf das Schönungsmittel in den Wein eingebracht werden?
 - Wie lange kann das Schönungsmittel im Wein verbleiben?
 - Abzug oder Filtration. Wenn Filtration, welche Abscheiderate?
- Anwendungszeitpunkt
- Gesetzliche Basis für die Anwendung (EU/Schweiz)
- Reaktion mit anderen Hilfstoffen
- Verpackungseinheiten
- Haltbarkeit bei geschlossener Verpackung sowie nach dem Öffnen
- Reinheit bzw. Verunreinigungen
- Aktivität (vor allem bei Enzymen)
- Zertifikate (Lebensmittelechtheit)
- Einsatz im Bio erlaubt?
- Preis, auch im Vergleich zu Alternativen
- Arbeitssicherheit
- Gefahrenhinweise

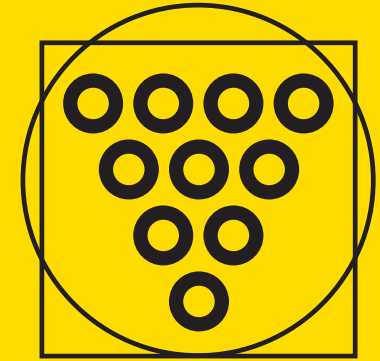
Praxistipp: Schönungsmittel bevorzugt mit einem frequenzgesteuertem Rührwerk sachte einbringen. Rundpumpen kann zuviel Sauerstoff in den Wein einbringen. Wenn nötig den Wein beim Schönen mit Stickstoff oder Argon überlagern.



1



2



3

Dreieckstest

Der Dreieckstest ist die einfachste Möglichkeit herauszufinden, ob zwischen zwei Proben signifikante Unterschiede bestehen. Die Prüfer bekommen die zu vergleichenden Proben in jeweils zwei Varianten. In drei in einer Reihe stehenden Gläser sind jeweils zwei Weine gleich und eines enthält die abweichende Probe. Dabei sollten beide mögliche Kombinationen verkostet werden, um die statistische Auswertbarkeit zu verbessern.

Die grundsätzliche Frage lautet dabei immer: Welches ist die abweichende Probe? Dabei werden die Prüfer nicht darüber informiert, um welche Unterschiede es sich handeln könnte. Sie sollen lediglich feststellen, ob die Proben sensorisch identisch sind oder nicht. Daher ist es auch sinnvoll zu prüfen, ob die Probe erkannt wird, sowohl wenn sie einzeln, als auch im Doppel in der Dreierreihe steht.

Wichtig ist, dass man auch die Position der abweichenden Probe innerhalb der Reihe variiert. Besonders zu beachten ist, dass die identischen Proben aus der gleichen Flasche ausgeschenkt oder vorher gepoolt werden.

Erforderliche Anzahl richtiger Antworten bei:

95 % Signifikanz	99 % Signifikanz
• bei 5 Prüfern: 4	• bei 5 Prüfern: 5
• bei 7 Prüfern: 5	• bei 7 Prüfern: 6
• bei 10 Prüfern: 7	• bei 10 Prüfern: 8

Literaturquelle: «Praktikerhandbuch der Weinanalytik»,
Dr. Stephan Sommer, Fachverlag Dr. Fraund GmbH, 1. Auflage, 2013

Für weitere Fragen:

Oenoservice Hänzi GmbH

Oenologische Dienstleistungen und Beratung aus einer Hand

info@oenoservice.ch

Newsletter abonnieren: www.oenoservice.ch/Klick.html