



Z E F Ü G
OENOLOGIE MIT EMPATHIE

Abstich und Schöpfung von Jungweinen

Nachdem die Gärung in diesem Jahr weitestgehend zügig verlaufen ist, sollten die Weine mittlerweile durchgegoren sein und die Selbstklärung der Weine setzt ein. Das ist der richtige Zeitpunkt zum Abstich und gegebenenfalls zur ersten Schwefelung der jungen Weine. Besonders in Jahrgängen wie 2023 mit teils nicht vollständiger Ausreifung, ist ein Abstich mit Feinhefe und die Lagerung auf dieser sinnvoll. Die Weine gewinnen an Struktur und Körper und werden geschmacklich runder. Außerdem kann der Abstich mit verschiedenen Korrekturen verbunden werden, um weitere Arbeitsschritte und Pumpvorgänge zu vermeiden.

Abstich

Der richtige Zeitpunkt für den Abstich ist die beginnende Klärung des Weines. Um das zu erkennen, sollten regelmäßig Proben knapp unter dem Spundloch des Gebindes entnommen werden. Sobald hier eine optische Klärung einsetzt, kann mit dem Abstich begonnen werden. Wie beschrieben hat die so erhaltene Feinhefe einen positiven Einfluss auf Körper und Struktur der Weine. Sie kann durch regelmäßiges Aufrühren in Schwebelage gehalten werden, um mehr Volumen, Substanz und Typizität zu fördern. Vor allem bei Weinen aus botrytisbelastetem Lesegut zur Steigerung der Filtrationsleistung und bei Weinen aus weißen Burgundersorten zur besseren Hefeautolyse ergibt dabei eine Gabe von [Lallzyme MMX](#) Sinn. Außerdem hält die in Schwebelage befindliche Hefe den Wein bei spundvoller Lagerung reduktiv, wodurch die Schwefelung verzögert werden kann. Auch das trägt zur besseren Entwicklung der Weine bei. Nicht verzögert werden sollte die Schwefelung dagegen bei Weinen aus mit Essigsäure befallenen Lesegut, um die Gefahr der Essigsäurebildung zu bannen.

Erste Schwefelgabe

Grundsätzlich ist die erste Schwefelgabe vor oder während des ersten Abstichs möglich und sinnvoll. Nicht nur aus Gründen der Arbeitssicherheit ist hier ein Einsatz vom flüssigen [Sulfivin K 150](#) zu empfehlen. Vor allem Weine aus belastetem Lesegut und mit eventuell erhöhten Gehalten an flüchtiger Säure sollten früh abgestochen und geschwefelt werden.

Eine spätere Schwefelgabe wirkt sich vor allem bei trockenen Weinen höherer Qualitätsstufen positiv aus. Durch die späte Schwefelung können Mikrooxidationsprozesse ungehindert stattfinden, was Aroma, Farbe und Frucht der Weine stabilisiert. Grundvoraussetzung für die Verzögerung der ersten Schwefelung ist die spundvolle Lagerung, das Aufrühren der Feinhefe und die regelmäßige Kontrolle des Reifefortschritts der Weine. Spätestens beim Abtrennen der Feinhefe sollte eine Schwefelung vorgenommen werden, um eine unkontrollierte Oxidation zu vermeiden.

Böckserbehandlung

Böckser entstehen grundsätzlich durch einen suboptimalen Hefestoffwechsel, die Ursachen sind sehr vielschichtig und sicherlich noch nicht in allen Details aufgeklärt. Besonders oft entstehen Böckser in der Wachstumsphase der Hefe und während der Endvergärung. Böckser in frühen Gärphasen können mit einer Nährsalzgabe schnell und effektiv beseitigt werden, während der Endvergärung ist von einer solchen Gabe allerdings abzusehen, wodurch die Böckserbehandlung im Jungwein erfolgen muss. Bei leichten H₂S Böcksern, die an faule Eier erinnern, genügt oft schon das Belüften des Weins durch Befüllung des Tanks von oben. Der dabei aufgenommene Luftsauerstoff oxidiert Schwefelwasserstoff zu Schwefel und Wasser. Sehr gute Ergebnisse ohne Kupfereintrag in den Wein werden auch mit [Netarom extra](#) erzielt. Dabei kommen inaktivierte Hefen zum Einsatz, die bei ihrer Anzucht Kupfer in ihre Membranen aufgenommen haben und so den Böckser oder die Verschlossenheit des Weines beheben. Nach 1 bis 6 Tagen erfolgt ein

Filtrationsschritt. Bei Mercaptanböcksern, die an Zwiebel und verbrannten Gummi erinnern und aus nicht behandeltem H₂S – Böcksern resultieren, ist diese Maßnahme allerdings wirkungslos. Hier muss eine Behandlung mit Kupfersulfat (oder bei BIO-Betrieben mit [Sikucit](#)) durchgeführt werden. Die benötigte Menge an Kupfer sollte im Fachlabor mittels Verkostung ermittelt und beim Abstich zum Wein gegeben werden. Der Vorteil dieser frühen Kupferbehandlung ist, dass die verbleibenden Hefezellen das Kupfer adsorbieren und somit keine Blauschönung nötig ist, um Trübungen zu vermeiden.

Gerbstoffharmonisierung

Insbesondere bei Weinen aus nicht vollständig ausgereiftem Lesegut kann direkt beim Abstich eine leichte Gerbstoffkorrektur vorgenommen werden. Auch wenn es in trüben, ungeschwefelten Weinen schwierig ist einen genauen Bedarf an gerbstoffharmonisierenden Behandlungsmitteln zu ermitteln, können Weine aus stark mechanisch beanspruchtem oder nicht voll ausgereiftem Lesegut, bei denen keine vollständige Mostoxidation vorgenommen wurde, mit 10 g/hl Anafin Soft P (granuliertes [PVPP](#)) behandelt werden. PVPP bindet dabei alle flavonoiden Phenole, die durch Beanspruchung des Leseguts aus den festen Traubenbestandteilen in Most und Wein übergehen, wodurch später entstehenden Bittertönen vorgebeugt wird. Andere Behandlungsmittel wie Silikate oder Gelatine erfassen nur den bereits polymerisierten, geschmacklich aktiven Anteil der Phenole, sodass sich während der oxidativen Reifung des Weines wieder Bittertöne entwickeln können. Alternativen zum Kunststoff PVPP und zu Produkten tierischen Ursprungs bieten [IOC Fyneo](#) (aus Hefen gewonnenes Protein) und [IOC Qi Fine](#) (Chitinderivat und Erbsenprotein). Beide sind frei von tierischen Bestandteilen, biologisch abbaubar, unbedenklich in Bezug auf Allergien und wirksam schon bei geringen Dosagen. Ein Vorversuch zur genauen Bedarfsermittlung wird empfohlen, um die Weine nicht zu stark zu schwächen.

Behandlung von Fäulnistönen

Aufgrund des hohen Fäulnisdrucks war eine penible Sortierung der Fäulnis im Jahrgang 2023 nicht immer möglich. Die größten Behandlungen sollten optimalerweise schon im Most erfolgt sein, kleinere Korrekturen sind aber auch im Wein möglich. Die beste Wirksamkeit gegen muffige und pilzige Töne zeigt ein Chitosanprodukt in Verbindung mit [Kohle](#). Gute Ergebnisse werden mit 20 g/hl [Anafin Qi](#) und 5 g/hl Kohle erreicht. Gleichzeitig bringt diese Kombination eine leichte Farbkorrektur mit sich, die bei früh eintretender Hochfarbigkeit befallener Partien wünschenswert ist. Für einen zusätzlichen positiven Effekt bei fortgeschrittener Hochfarbigkeit kann die Schönung mit 10 g/hl [IOC Qi No Ox](#) ergänzt werden.

Eiweißstabilisierung

Auch die Eiweißstabilisierung kann direkt beim Abstich mit [Bentovin](#) erfolgen. Die dafür erforderliche Menge Bentonit muss im Fachlabor ermittelt werden. Nach erfolgter Bentonitschönung sollte der Wein allerdings nicht mehr regelmäßig aufgerührt werden und spätestens vier Wochen später erneut vom Depot abgestochen werden, um einen erhöhten Eiseneintrag und damit verbundenen Blauschönungsbedarf zu verhindern.

Klärschönung

Vor allem wenn die Weine schnell füllfertig gemacht werden sollen, empfiehlt es sich, eine Klärschönung mit [Clarigel SL](#) (schnell lösliche Gelatine), [Hausenblase](#) oder [Clari V](#) (flüssiges Erbsenprotein) und [Clari Sol](#) (Kieselöl) durchzuführen. Diese Schönung sorgt für große Trubteilchen, die schnell Absinken und so eine rasche Klärung ermöglichen. Nach dem Abstich und allen anderen Schönungen, wird erst Kieselöl gut im Gebinde homogenisiert, anschließend wird unter Rühren Gelatine, Hausenblase oder Erbsenprotein zugegeben.

Genauere Informationen zur Klärschönung entnehmen Sie bitte unserem [Praxisartikel](#).