

Vermeidung von Weinfehlern in der Kellerwirtschaft



Bernhard Schandelmaier, Institut für Weinbau und Oenologie



Ein Weinfehler?





Jungweinprobe vor der Füllung





Training





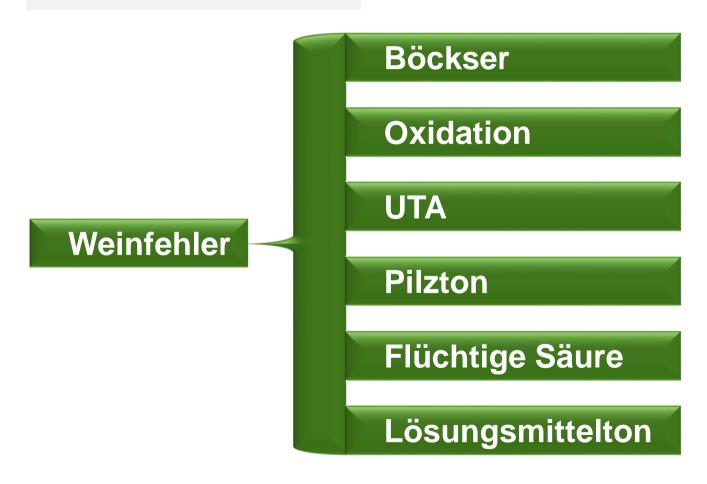
Ein Weinfehler?





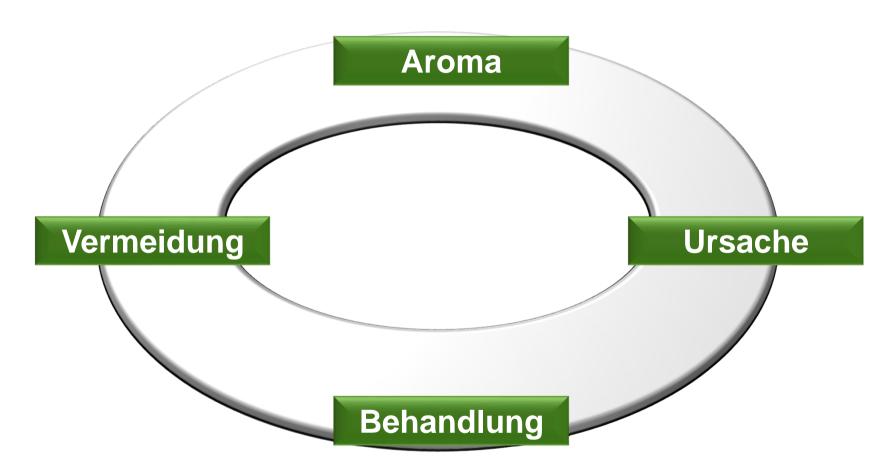
Gliederung

Ein Weinfehler?





Böckser





Aroma



H₂S, Methanthiol



Dimethylsulfid



Ethanthiol



Diethyldisulfid



Thioessigsäure-S-methyl ester

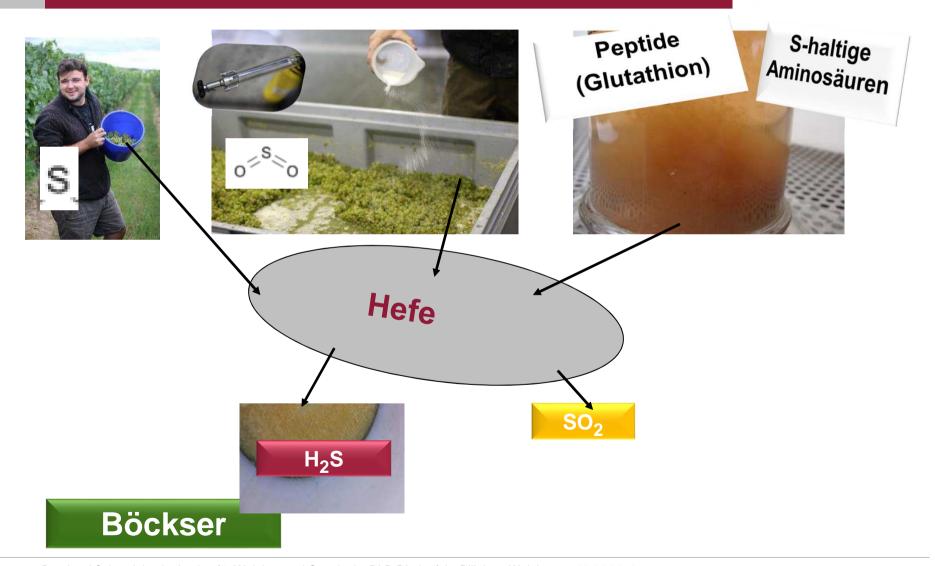




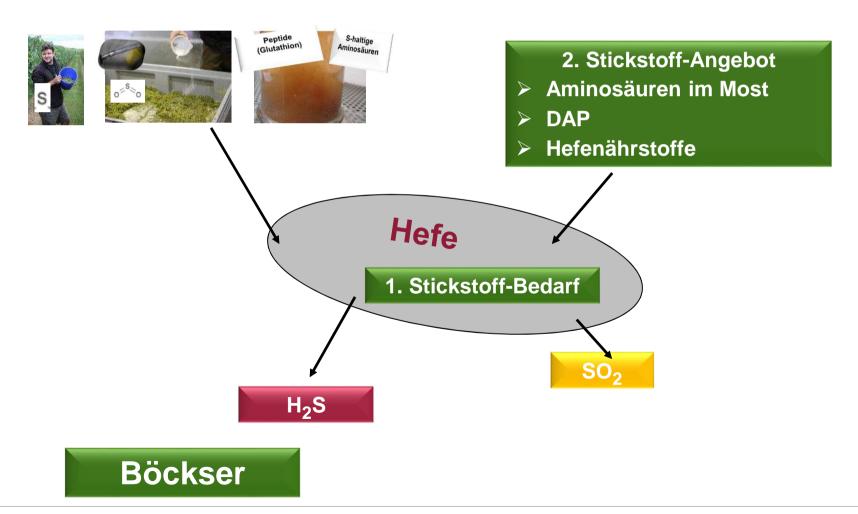




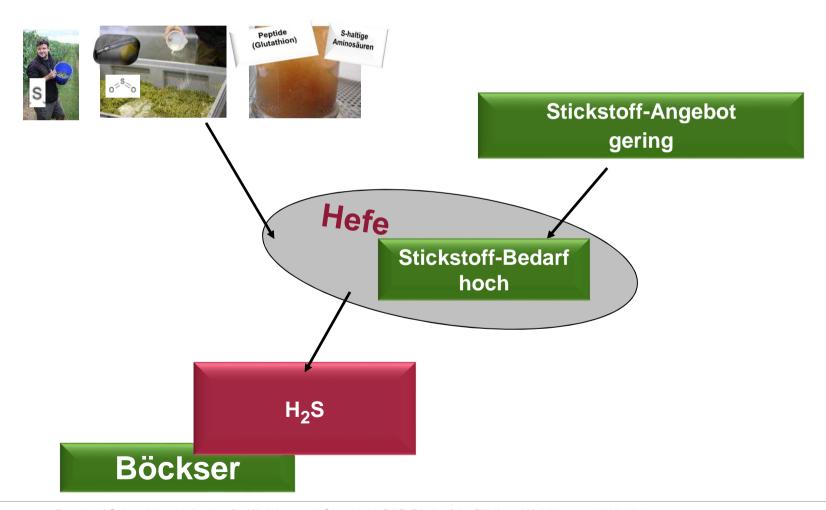




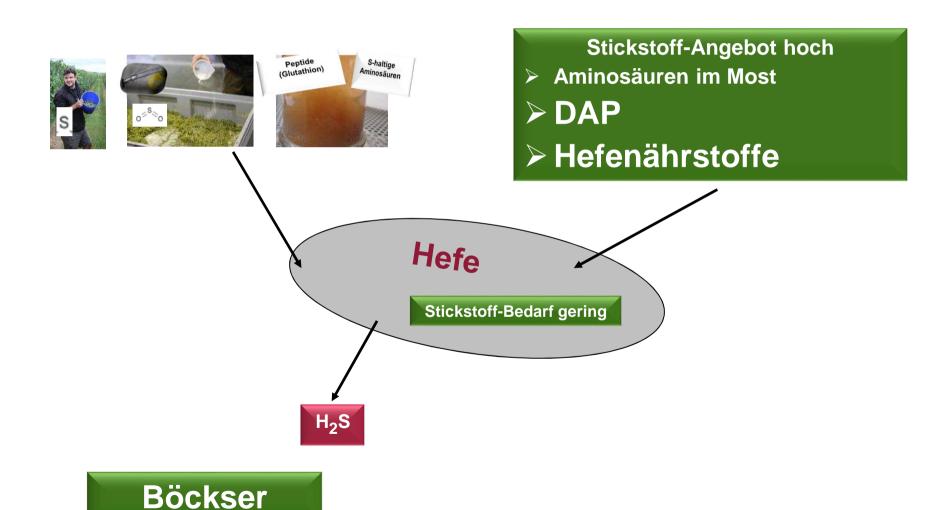




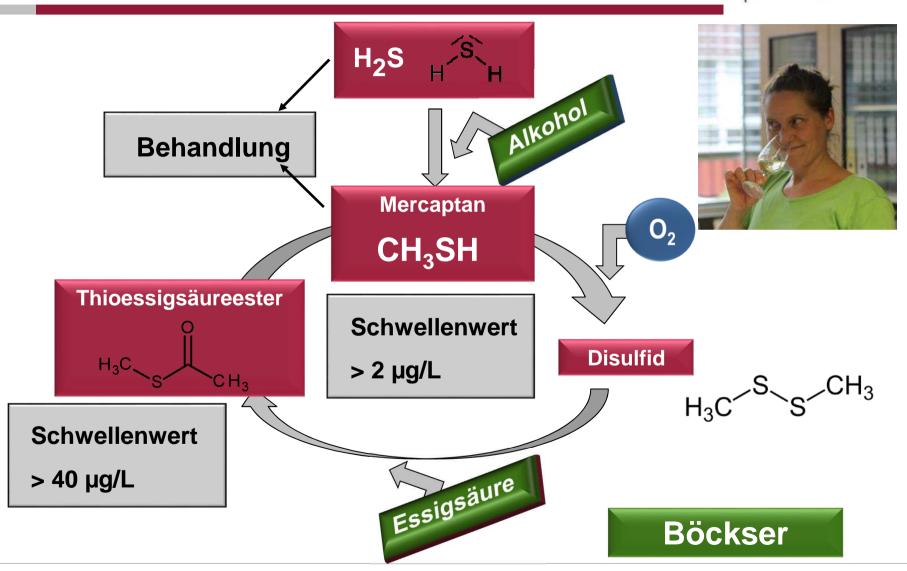








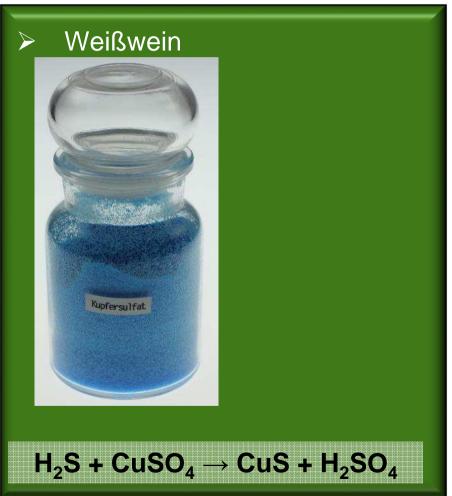




Behandlung

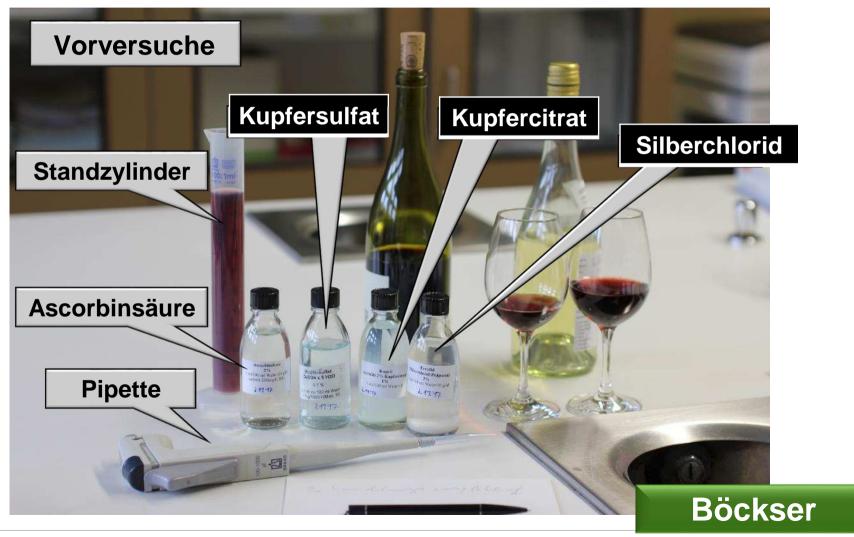














Behandlung von Böcksern

	Kupfersulfat	Kupfercitrat	Silberchlorid
Chemische Formel	CuSO ₄ x 5 H ₂ O	C ₆ H ₄ Cu ₂ O ₇ x 2,5 H ₂ O	Ag Cl
Zugelassen seit	schon immer	August 2009	Juli 2015
Ökowein	nein	ja	nein
Vorteil	bekannte Mengen	leichte Dosierung	für verhockte Böckser
Zugelassene Formulierung	Kupferanteil 25,5%	auf Bentonit aufgetragen Kupferanteil 35%	Auf Kieselgur oder Kaolin aufgetragen
Entfernung von Überschuss durch	Blauschönung oder PVI/PVP*		
Weinbuchführung	Sammlung der Rechnungen + Hilfsaufzeichnungen		Eintragung ins Kontoblatt vorgeschrieben
Maximale Aufwandmenge	1 g/hl = 255 mg Kupfer	1 g/hl reines Kupfercitrat = 50 g Material = 350 mg Kupfer	1 g/hl Im fertigen Wein dürfen maximal 0,1 mg/L verbleiben



Vermeidung Weißwein / Rosèwein



Info Produktblatt

- Aromapotential
- Nährstoffbedarf

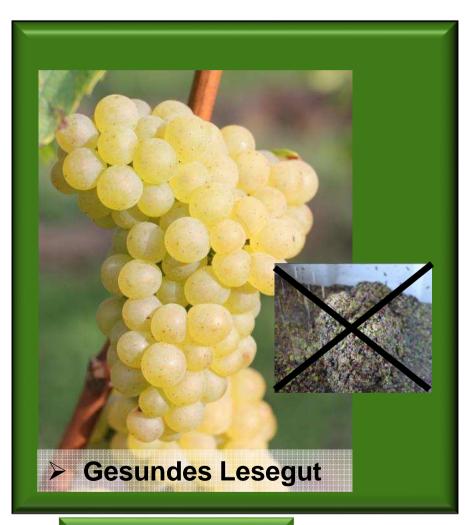
Erfahrungen

- > Eigene
- > Kollegen

Böckser



Vermeidung Weißwein / Rosèwein



Gute Mostvorklärung Über 12,5 %vol hoher N-Bedarf Hefe N-Versorung (Riesling!) Gärtemperatur max. 20°C Temperatur



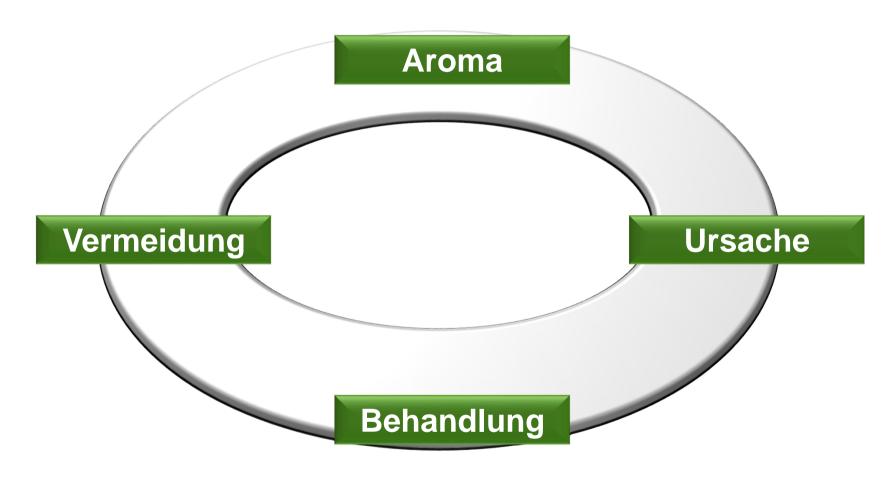
Vermeidung Rotwein





Böckser







Luftton









Alkohol

Acetaldehyd

Acetaldehyddiacetal Sotolon



Ursache



O₂



Vermeidung





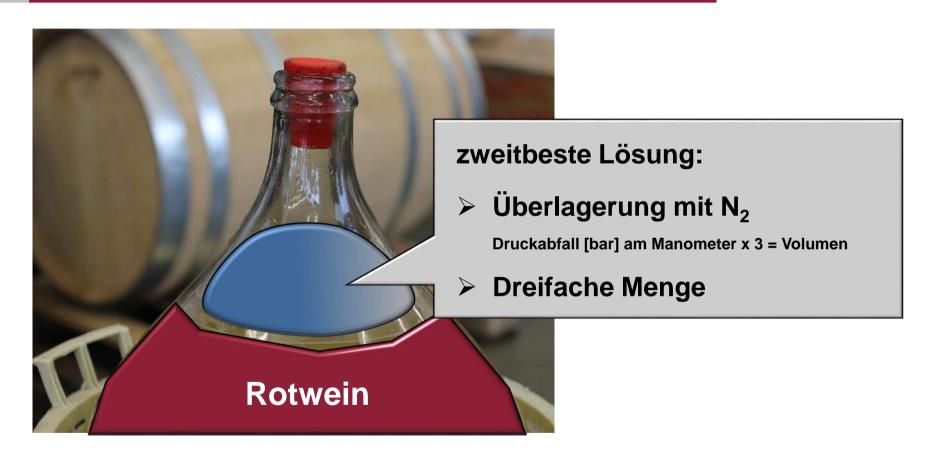










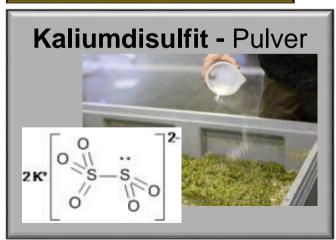


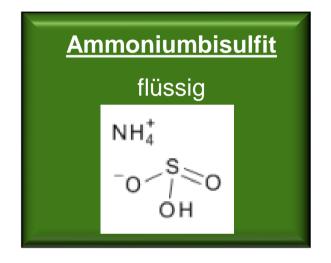


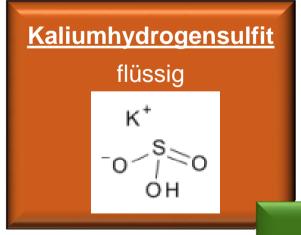
Behandlung





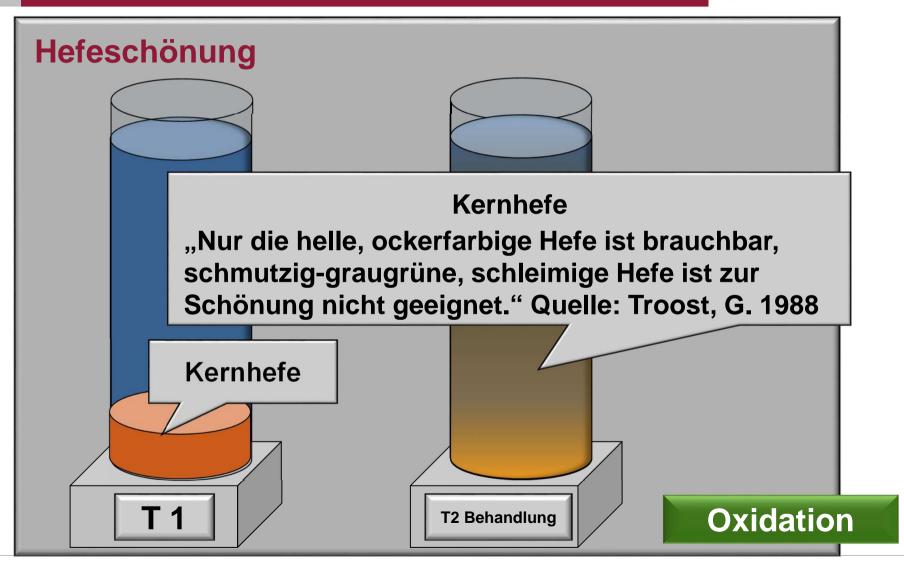






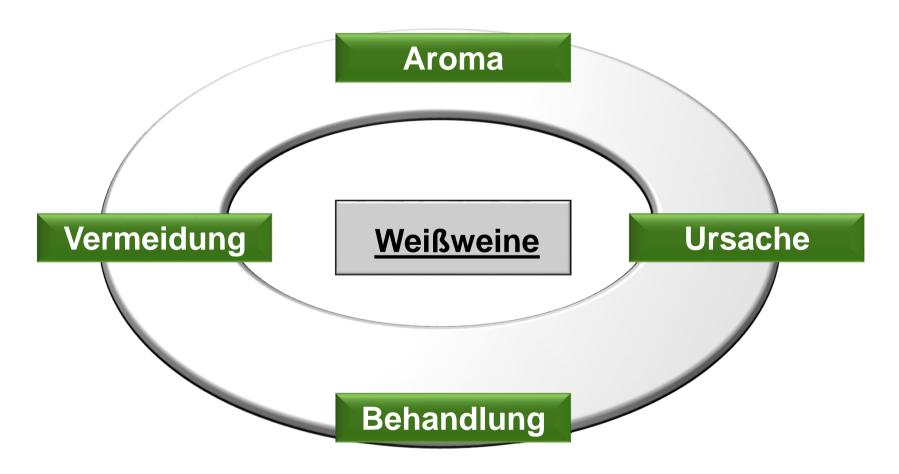


Behandlung





UTA



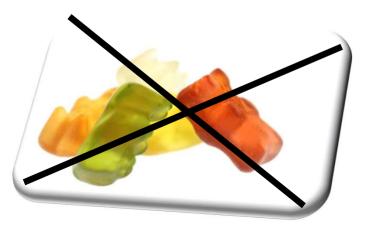


Aroma











Aroma II





H₂S, Methanthiol

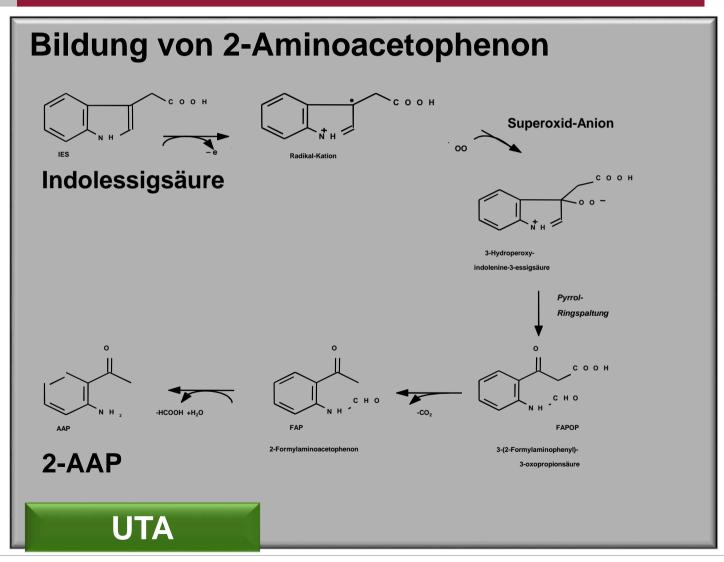




UTA



Ursache



Behandlung











bitter



- > trockene Weißweine oft Kombi:
 - > Bitter
 - > UTA
 - **>** Böckser
- > Zusatz von Süssreserve
 - Positiv bei der QbA-Prüfung
 - > Besser als Gerbstoffschönung

UTA



Vermeidung 1 + 2

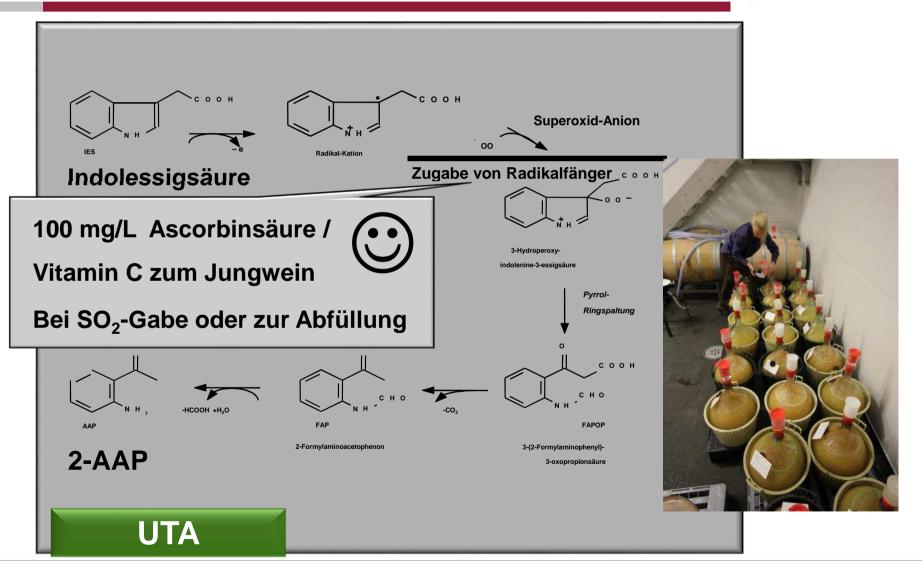


UTA





Vermeidung 3





Ascorbinsäure: Problem I



Bernhard Schandelmaier Institut für Weinbau und Oenologie, DLR Rheinpfalz; Pillnitzer Weinbautag 06.02.2018



Ascorbinsäure: Problem II



Bernhard Schandelmaier Institut für Weinbau und Oenologie, DLR Rheinpfalz; Pillnitzer Weinbautag 06.02.2018



Vermeidung





Fazit: Vermeidung nur vorbeugend

- Gesunde Trauben
- Maischestandzeit
- Gärung
 - > Ohne Böckser
 - Mostvorklärung!
 - > Gärtemperatur max. 20°C
 - > Jungwein Ascorbinsäure
 - Abfüllung mit Restsüße



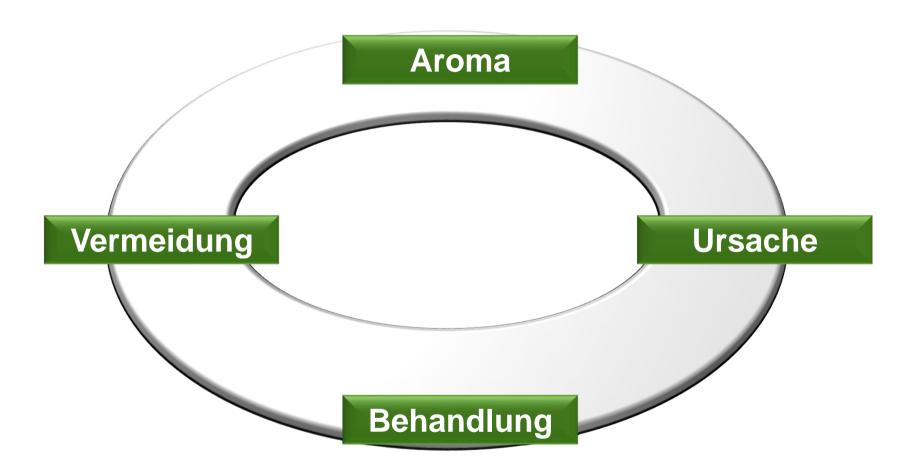
"Lieber ein schlechter Verschnitt als sortenreiner Wein im Anbruch."

UTA

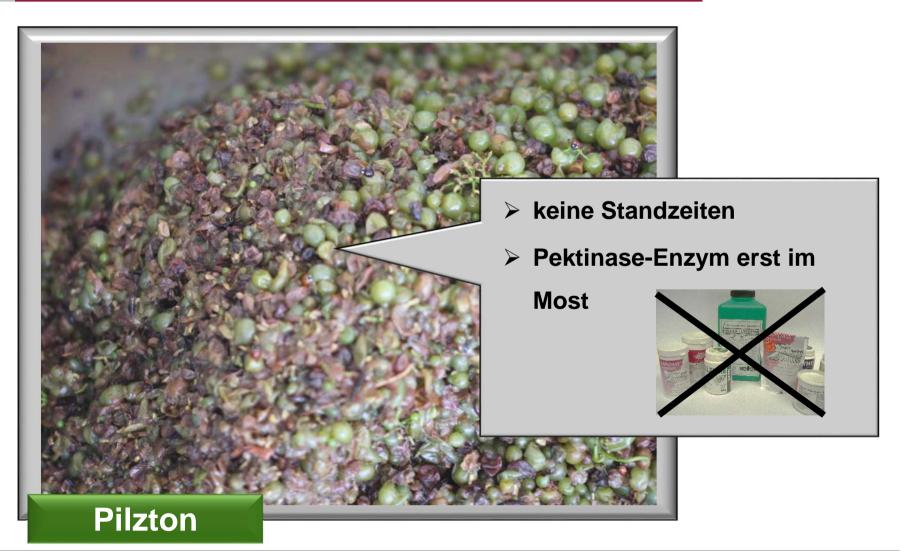


Pilzton

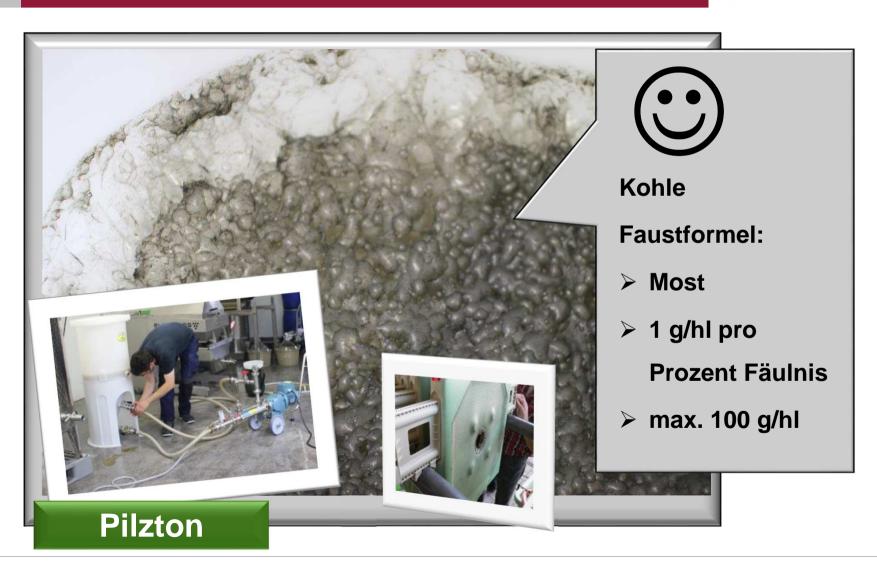
Muffig dumpf







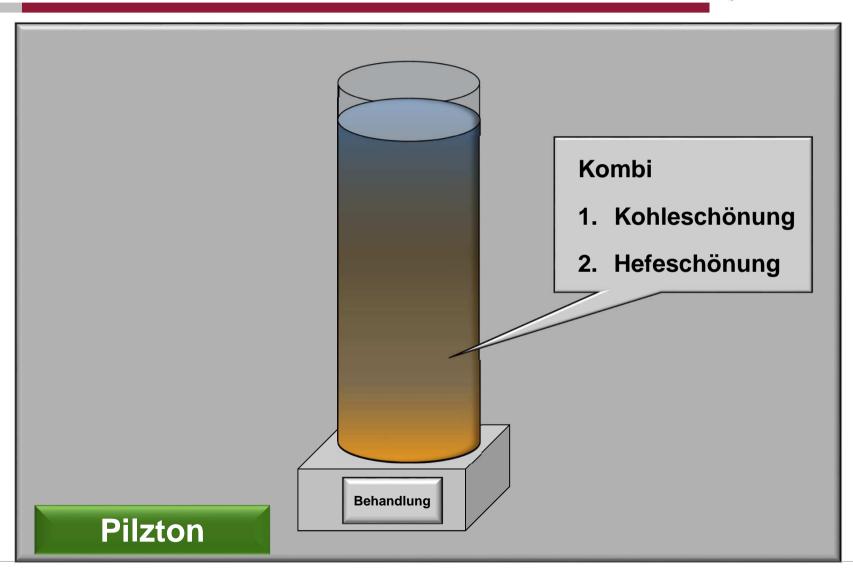








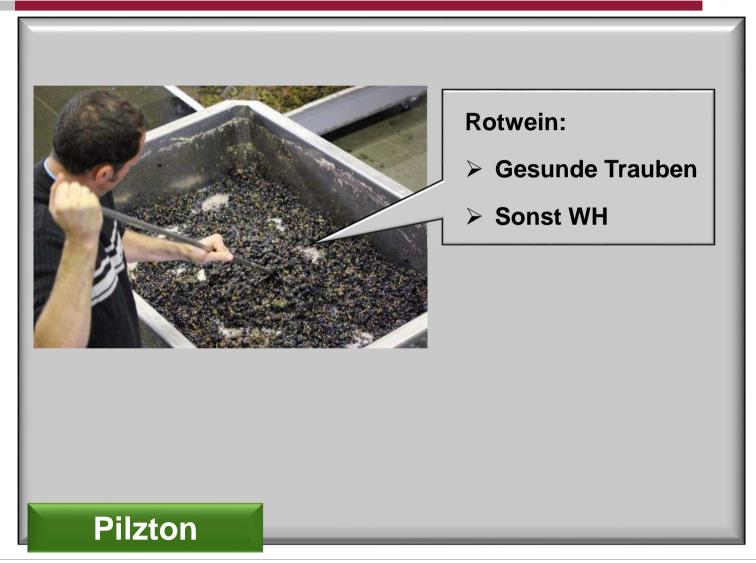


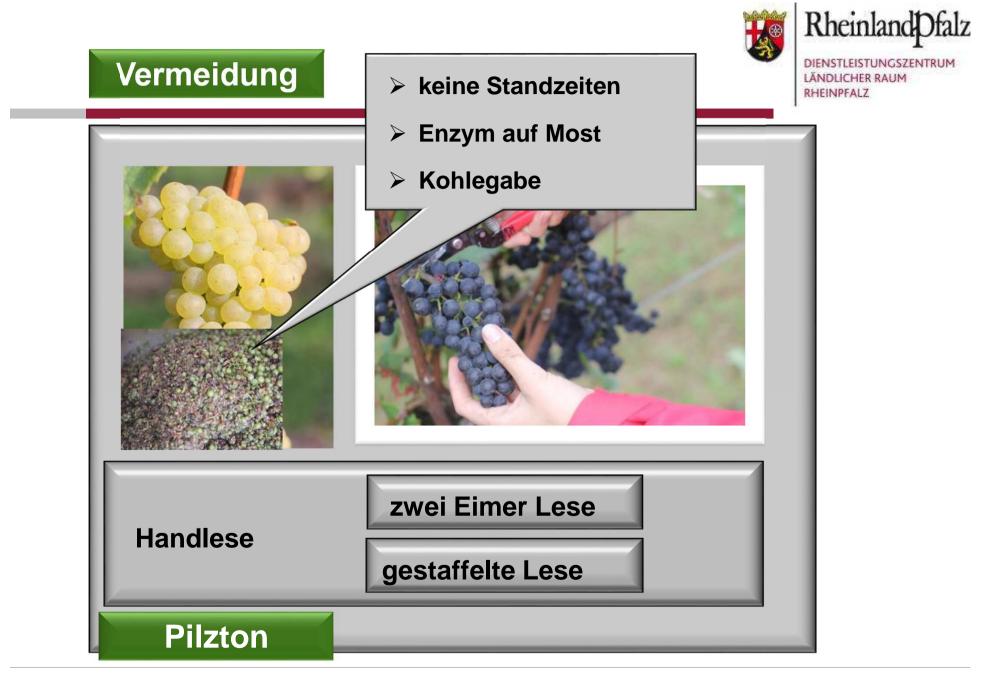




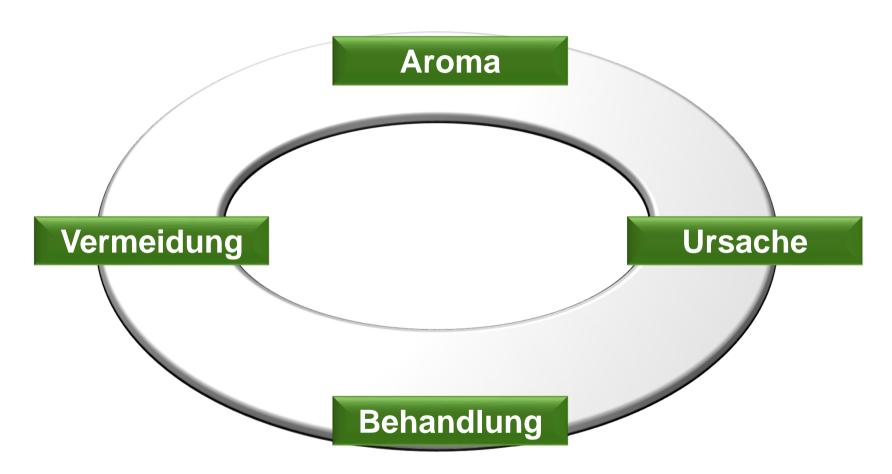














Aroma



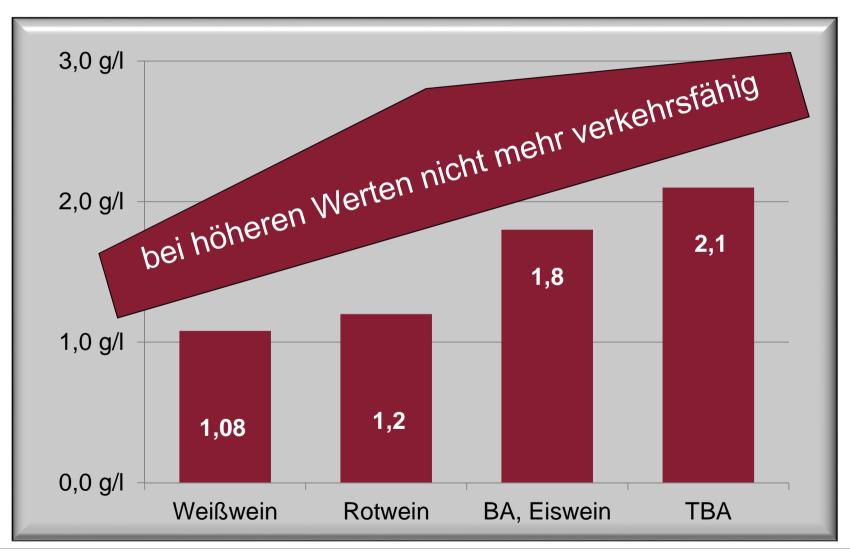






Gesetzliche Grenzwerte













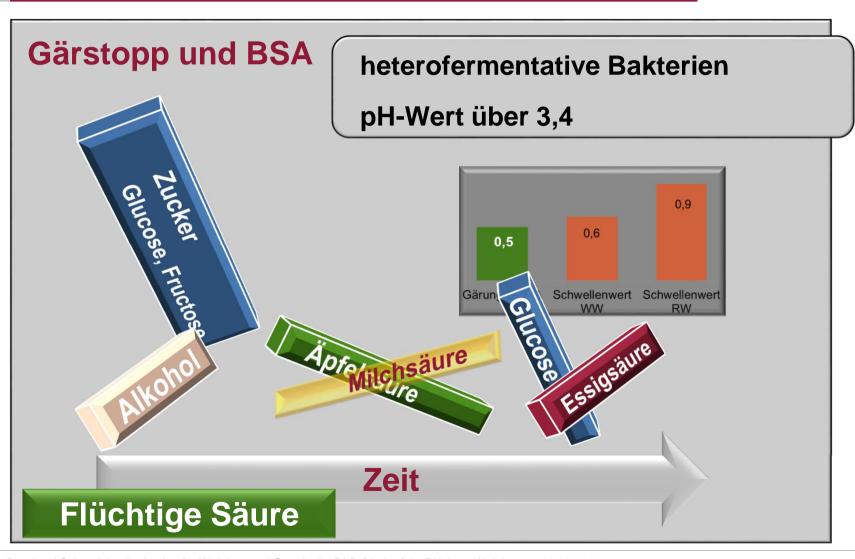


Essigsäurebakterien bei hohl liegenden Weinen mit geringen Gehalten an freier SO₂





Ursache Nr. 1





Verschnittkreuz

Wein A mit 0,4 g/L

$$1,0-0,6 = (0,4)$$
 2 Teil Wein A

Gewünschter Gehalt 0,6 g/L

Wein B mit 1,0 g/L

$$0,4-0,6 = (0,2)$$
 1 Teil Wein B





Verschnittkreuz

Wein A mit 0,5 g/L

$$1,0-0,6 = (0,4)$$
 4 Teil Wein A

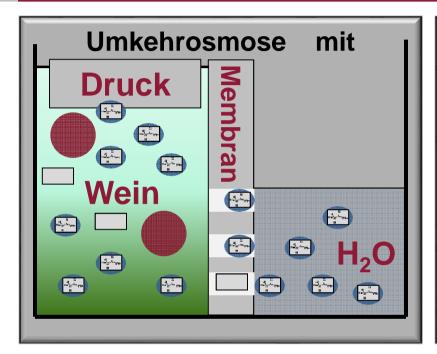
Gewünschter Gehalt 0,6 g/L

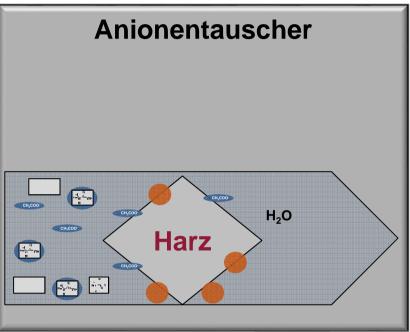
Wein B mit 1,0 g/L

$$0,4-0,5 = (0,1)$$
 1 Teil Wein B





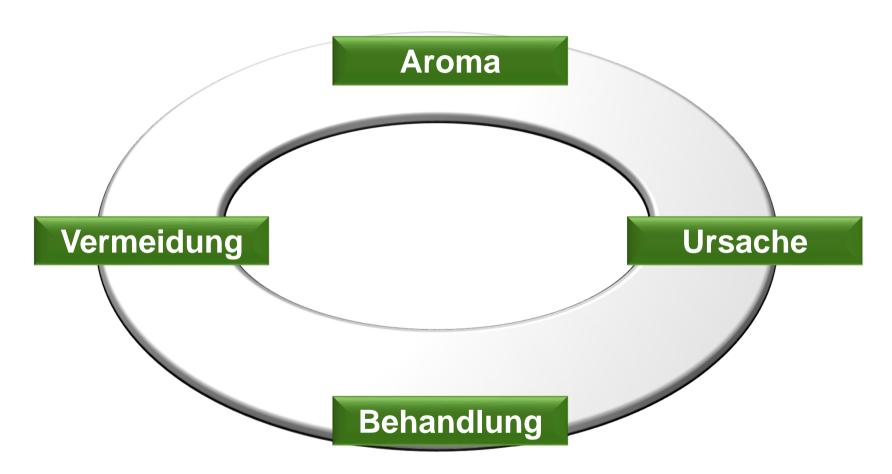




- Kein zugelassenes Verfahren nach OIV
- Kein zugelassenes Verfahren in der EU



Lösungsmittelton





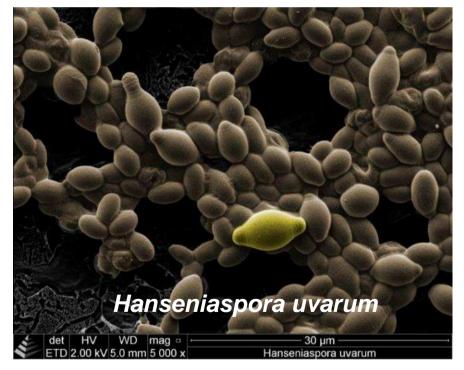
Aroma





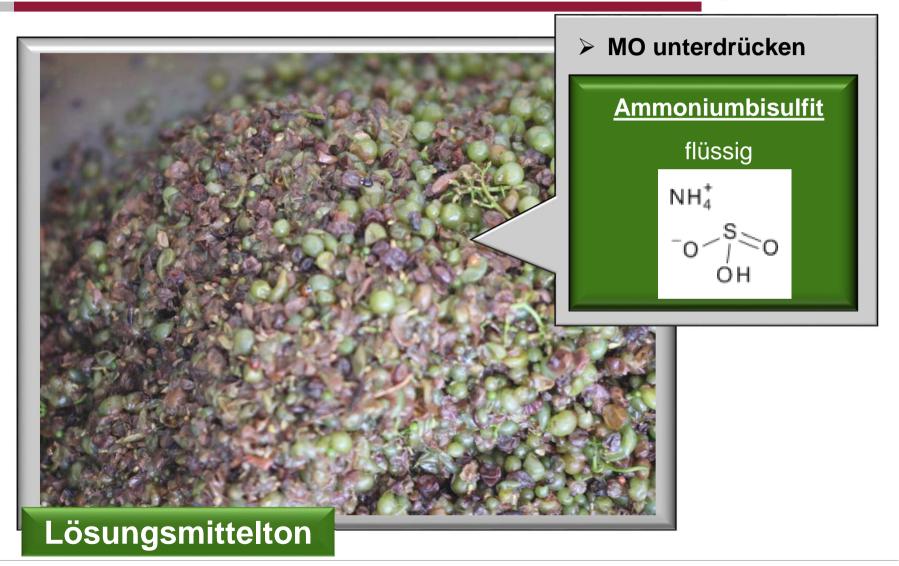
Fäulnis bringt wilde Hefen



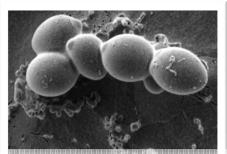


REM-Bilder: Kathrin Diesler, DLR Rheinpfalz





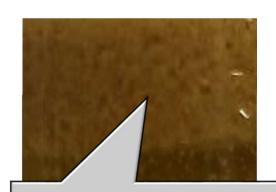






Essigsäure + Alkohol = Ethylacetat

REM-Bilder: Kathrin Diesler, DLR Rheinpfalz



Fäulnis, Trub, Luft

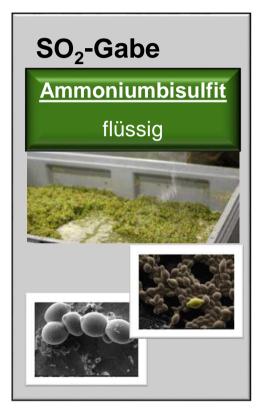


Lösungsmittelton

Vermeidung







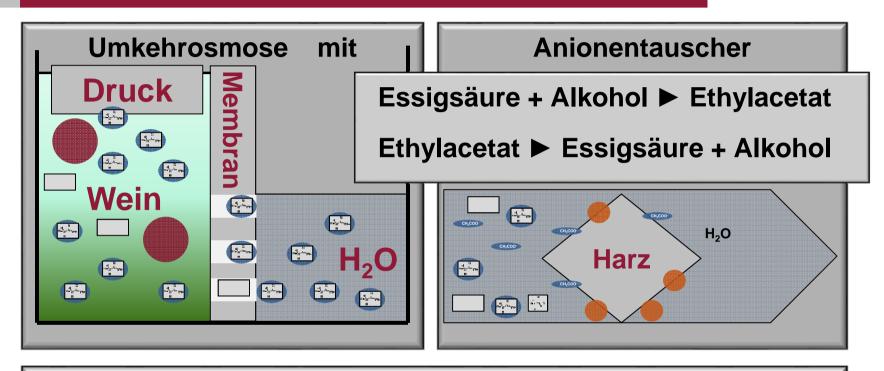




Lösungsmittelton







- **Kein zugelassenes Verfahren nach OIV**
- Kein zugelassenes Verfahren in der EU



Fazit



Böckser

Oxidation

UTA

Pilzton

Flüchtige Säure

Lösungsmittelton



Vorklärung, Hefe, N, Gärtemp., ...

"Lieber ein schlechter Verschnitt ..."

Maischestandzeit, Ascorbinsäure, RZ





Ammoniumbisulfit
flüssig

. Bernhard Schandelmaier Institut für Weinbau und Oenologie. DLR Rheinpfalz: Pillnitzer Weinbautag 06.02.2018



