






Freitag: Den ganzen Tag sonnig Frühwerte bei 18, mittags um 29 Grad, am späten Nachmittag um die 30 Grad. Dann auch zum Abend hin weiter sternklar bei Werten um 27 Grad. Nachts sternklar, es kühlt auf Werte um 15 Grad ab.

Die weiteren Aussichten: Samstag gering bewölkt. Höchstwerte 32 Grad. In der Nacht zum Sonntag Tiefstwerte um 19 Grad. Sonntag oft wechselnd bewölkt, teils mit Regenschauern maximal 27 Grad.

© www.weather365.net	Fr	Sa	So	Mo	Di
Wetter					
TMax / TMin [°C]	30 / 13	32 / 16	27 / 19	25 / 17	24 / 14
Niederschlag [mm]	0	2	2	0	0
Regenrisiko [%]	0	30	50	20	20
Bodenfeuchte [%nFK] 30-60cm Tiefe	24	24	20	20	20
Bodentemp 40cm Tiefe [°C]	16	17	18	18	17
Pflanzenschutzmittel Sprühverluste (Grenzwert Wind 5 m/s)	leicht 2,5 m/s	leicht 2,9 m/s	leicht 2,8 m/s	mittel 4,3 m/s	leicht 3,9 m/s

Kork ohne Kork?!

Trotz Schraubverschluss fallen immer wieder Weine mit „dumpf, muffig, an Kork erinnernden“ Noten auf. **Was sind die Ursachen?**

Auslöser sind Verbindungen wie das Trichloransol(TCA), Pentachloranisol(PCA), Tetrachloranisol(TeCA) und Tribromanisol(TBA). Schimmelpilze und Bakterien bauen Chlor bzw. Brom zu diesen geruchsintensiven Substanzen um.

Was kann man tun?

Wichtig ist, die Chlor- und Bromquellen zu beseitigen:

Chlorhaltige Reinigungsmittel, PCB-haltige Holzschutzmittel früherer Zeit (Xylamon, Raco, Dovicide 25) oder Tribromphenole die heute als Fungizide und Flammschutzmittel in Industrieholz, Gitterboxen, Paletten, Kartonnagen und Farben zum Einsatz kommen.

Wichtig ist auch ein Bewusstsein für die Gefahren:

Es gilt Chlorreiniger zu vermeiden, aber im Mauerwerk, hinter Fliesen und in Ritzen finden sich meist noch Reste aus den früheren Einsätzen dieser Mittel. Daher kann auch nach Jahren der „Chlorabstinenz“ noch zu Problemen kommen.

Kontrollieren Sie ihren Betrieb: Sind in Räumen die mit der Weinproduktion zu tun haben Hölzer aus den 1950-1970er Jahren verbaut oder in Benutzung (Balken, Spanplatten, Regale, Faßlager....), die möglicherweise mit den damals üblichen Mitteln behandelt wurden?

Wie geschieht die Übertragung auf den Wein?

Offenporige Materialien wie Bentonit, Kieselgur, Schichten etc. oder Dichtungen, Schläuche, Filterplatten aus Kunststoff, Dichtscheiben der Schraubverschlüsse etc. nehmen die Moleküle aus der Luft auf, die Moleküle reichern sich an und geben diese dann an den Wein ab. (Beispiel aus der Praxis: Vor der Schönung/Filtration ist der Wein in Ordnung, danach zeigen sich „Korktöne“)

Erst wenn die Geruchsschwelle für uns Menschen überschritten wird, erkennen wir die Problematik die sich vielleicht bereits seit Jahren im Keller aufgebaut hat.

Was tun zur Vorbeugung?

- keine Lagerung von Materialien die mit Wein in Berührung kommen auf Holzpaletten, Holzregalen, auf hölzernen Dachböden oder im Kartonnagenlager;
- nur unbehandeltes Holz darf in den Kellern verbleiben;
- Chlor aus den Betrieben verbannen;

Kann man die Noten ausschönen?

Spezielle Filterschichten (Filtrox Fibrafix TX-R) können TCA & Co zuverlässig aus dem Wein entfernen; eine Kohleschönung ist ungeeignet. Die Weine werden mit einer scharfen Filtation belastet und es kommt zu einer leichten Abnahme an einzelnen Aromakomponenten bei Kosten von rund 4-8 Cent/Liter (Nickolaus, DLR Rheinpfalz)

Langfristige Abhilfe schafft nur alle Quellen/Übertragungswege zu eliminieren und betroffene Materialien und Gerätschaften zu entsorgen!

Die Praxis zeigt, dass es bereits weit unter den genannten Schwellenwerten zu dumpf-störenden Beeinträchtigungen der betroffenen Weine kommt, die aber noch nicht unbedingt als „korkig“ angesprochen werden. So machen sich z. B. bereits Gehalte von 0,75ng/l an Tribromanisol als deutlich fehlerhaft bemerkbar (Krautwald/Nikolaus; DDW 9/2017)

Substanz	Geruchsschwellenwerte	gefundene Werte in auffälligen fränkischen Weinen / Testlösungen
TCA	1,5-5ng/l	0,8 - 2,5 ng/l / 5,2ng/l
TeCA	10-25ng/l	2,8 - 3,6 ng/l / >20ng/l
TBA	3,0-4,0 ng/l	1,0 - 2,8 ng/l

(Schäfer, Jung, Slabizki, Fischer)