

Eiswein – wenn nicht jetzt wann dann?

Am morgigen Mittwoch bietet sich höchstwahrscheinlich die letzte Chance in diesem Jahr einen Eiswein zu ernten!!!

Für Eiswein die Trauben nur "im gefrorenen Zustand" lesen.
Die oftmals genannte Temperatur von -7°C , ist nicht immer ausreichend, die Trauben müssen durchgefroren sein. Sind sie gefroren, bedeutet jedes Minusgrad mehr ca. 27°Oe Zugewinn. Entscheidend ist auch die Dauer der Frosteinwirkung und der Zuckergehalt der Trauben da der Zucker als Frostschutz wirkt. „Halbgefrorenes“ aus gesundem Traubengut schafft sehr gute Voraussetzungen für klare und moderne Auslese oder Beerenauslese – für die Eiweißbereitung sind die gesetzlichen Vorgaben nicht gegeben.

Keltern

Auf ein langsames Anpressen achten, um die Bildung eines „Eisblockes“ zu verhindern. (Sollte es nicht gelingen eine „Eisblock-Bildung“ zu verhindern, ist keine Panik angesagt. Es bedeutet einfach nur eine deutlich längere Presszeit in Kauf nehmen. Ständiges Anpressen ist notwendig, jedoch dann ohne Scheitervorgänge!)

Bei Membranpressen muss mit hohen Druckstufen bei geringen bzw. keinen Krümelvorgängen der Saftaustritt bewerkstelligt werden.

Die Kelterung erfolgen sollte nach folgendem Schema erfolgen:

- 1.) **Befüllung der Kelter zu maximal 2/3 des Volumens, dabei auf eine gute Verteilung der Trauben in der Presse achten** (Evtl. einige Umdrehungen zur Verteilung nutzen).
- 2.) **Erhöhung des Pressdrucks bis zum Maximaldruck und für 2 – 3 min. halten** (Der Saftablauf bei der Membranpresse setzt erst ab 1 bar Druck ein, dieser Druck bis zum Saftablauf muss schnell erreicht werden. Der entsprechende Druck kann nur kurz gehalten werden bis der Saftfluss geringer wird. Dies ist die kritische Phase: Jetzt kann noch einmal gescheitert werden. Wird zu diesem Zeitpunkt zu lange gepresst so kommt es zu einem Festfrieren des Tresterkuchens. Die Zuckerkonzentration in der Maische wird mit dem ablaufenden Most geringer und durch den Druck der Pressmembran wird die Eisbildung verstärkt. Der Schrecken eines jeden Eisweinproduzenten ist das Festfrieren des Maischekuchens, was zur Beschädigung der Membran führen kann).
- 3.) **Druck wieder ablassen, wenn möglich kurz scheitern, dann wieder anpressen** (Achtung „Eisblockbildung“ – Membranschädigung s. o.)
- 4.) **Wiederholung von Pressen oder Weiterführung der Druckstufen bis zum Ende der Kelterung**

Die Kelterung muss unter ständiger Mostgewichtskontrolle erfolgen um den gesetzlichen Mindestgehalt von 125°Oe im gärfähigen Gebinde nicht zu unterschreiten. Für einen ausdrucksvollen Eiswein sollte ein Mostgewicht von 150° - 160° angestrebt werden.

Trockeneis:

Das Durchgasen mit ca. 3kg/hl Trockeneis trägt zur Reintönigkeit der Moste bei.

Filtration:

30-50mg/l SO₂, den Most auf ca. 15°C anwärmen, glucanspaltende Enzyme (nicht pektinspaltende Klärenzyme!) einsetzen; Kohle ist nur bei angeschlagenem Material notwendig.

Eine Zwangsklärung ist unerlässlich, Moste aus sehr gesunden Trauben erlauben auch eine Klärung durch Sedimentation, allerdings sind die Verluste zu hoch. Eine Flotation oder besser eine Filtration des Mostes (Kieselgur/Kammerfilterpresse (5-10%ige Perlitegabe als Filterhilfsstoff)) ist in jedem Fall anzuraten.

Gärung und flüchtige Säure:

Die hemmende Wirkung hoher Zuckergehalte verlangt die Auswahl **einer robusten, gärstarken Hefe mit mindestens 30g/hl.**

Der Einsatz von Hefenährsalzen/Kombipräparaten und Vitamin B 1 ist notwendig.

Eine Gärtemperatur von 18 - 20 °C sollte angestrebt werden.

Der Einsatz eines *Torulaspora delbrueckii* Hefe-Stamm ist zu empfehlen.

Vorteile:

- Hohe Toleranz gegenüber hohen Zuckergehalten (hoher osmotischer Druck)
- Bilden weniger flüchtige Säure als *Saccharomyces*
- Geringe Alkoholtoleranz (gären nur bis 7 - 8 %vol. Alkohol)

Restzucker:

Aus Erfahrung empfehlen wir pro °Oe Ausgangsmostgewicht, mindestens 1 g/l Restzucker

Die Sensorik ist wie immer entscheidend!

Als Faustregel gilt: jedes vergorene Grad Öchsle entspricht etwa 1 g/L Alkohol. Ein Ausgangsmost mit 150 °Oe. hat, wenn die Mostwaage noch 90 °Oe. beim Spindeln anzeigt, ca. 60 g/l Alkohol gebildet (Das Labor ihres Vertrauens hilft hier gerne)

Der gesetzliche Mindestalkoholgehalt liegt bei 5,5%Vol.

Durch eine möglichst rasche Abkühlung des Gärgebundes und Abstich sollte die Gärung unterbrochen werden.

Rechtliche Aspekte für Eiswein:

Weintrauben müssen bei ihrer Lese und Kelterung gefroren und von Hand gelesen worden sein

Mindestmostgewicht:	125 °Oe
vorh. Mindestalkoholgehalt	5,5% vol.
SO ₂ – Gehalt maximal	400 mg/l
Obergrenze für flüchtige Säure	1,8 g/l