

Allgemein

Die Gärungen laufen in diesem Jahr sowohl bei Weiß- als auch Rotweinen meistens etwas langsamer als im letzten Jahr. Gerade durch die meist niedrigen Nachttemperaturen kühlen die Keller jetzt zunehmend aus. Sind noch Weine in Gärung, sollte alles dafür getan werden, es den Hefen so leicht wie möglich zu machen, den restlichen Zucker umzusetzen. Tägliche Gärkontrolle und das Verkosten der Weine ist hier wichtig um im Notfall eingreifen zu können.

Zu den Themen Kontrolle der Endvergärung bzw. Gärstockung verweisen wir auf die Oenofaxe der vergangenen Wochen. Diese sind im Archiv des Weinbauring auch nachträglich einsehbar. ([Oenofax-Archiv 2022](#))

Frühfüllungen

Vermarktungsschienen, Kundenwünsche oder Abrundung der Angebotspalette, in den nächsten Wochen werden sicher einige jungen Weine auf die Flaschen gefüllt werden. Wichtig für Frühfüllungen ist die gezielte Auswahl der in Frage kommenden Weine. Deshalb hier die wichtigsten Punkte, welche es bei einer zeitigen Füllung zu beachten gilt:

Feinhefelager

Wenn möglich, sollten Weine für die erste Füllung nicht unmittelbar nach der Gärung filtriert werden. Ein Feinhefelager von mindestens 14 Tagen macht den Wein harmonischer, fördert die Entwicklung und stabilisiert.

Sensorik

Die Weine müssen absolut reintönig sein. Durch die enorme Kohlensäure direkt nach der Gärung stören kleinste Fehler die Aromatik.

Sollte eine Säuerung notwendig sein, sollte diese mit L-Milchsäure durchgeführt werden, um die Weinsteinstabilität nicht zu beeinträchtigen. Für eine Entsäuerung empfiehlt sich KHCO_3 (Kalinat), um binnen kurzer Zeit eine Kristallstabilisierung durch Kaltlagerung mit Kontaktweinstein oder Zusatz von CMC zu ermöglichen.

Verkosten Sie die Weine an einem neutralen Ort und holen Sie sich bei Bedarf externen Rat! Häufig wird die Wahrnehmung der Säure in diesem Weinstadium nicht richtig eingeschätzt!

SO₂-Stabilität

Wichtig ist mit einem ausreichenden und stabilen Gehalt an freier schwefliger Säure in die Füllung zu gehen. Abhängig vom pH-Wert und der Restsüße sollte der Gehalt an freier SO₂ 40 – 50 mg/l betragen. Mit der SO₂-Stabilisierung darf nicht erst kurz vor der Füllung begonnen werden, ein solcher Wein muss ab der ersten Schwefelgabe auf seine frühe Füllung und damit SO₂-Stabilität eingestellt und geprüft werden.

Ascorbinsäure-Gabe

Als Stilmittel oder als UTA-Prophylaxe – es empfiehlt sich bei den Frühfüllungen 15 g/hl Ascorbinsäure zu geben. Der Jungwein muss eine Woche nach der Ascorbinsäurezugabe kritisch hinsichtlich Aromaveränderungen verkostet werden. Ascorbinsäure wirkt reduzierend und kann die wenig geruchsintensiven Disulfide in stark riechende, böcksrige Sulfide spalten.

Eiweißstabilität

Die meisten Weine, die für Frühfüllungen vorgesehen sind, werden bereits mit Bentonit vergoren sein, trotzdem ist eine Kontrolle der Eiweißstabilität angebracht.

Kristallstabilisierung

Zur Stabilisierung gegen Weinsteinausscheidungen gibt es verschiedene Möglichkeiten.

- Kältestabilisierung: Der **filtrierte** Wein muss mindestens zwei Wochen bei weniger als 4°C gelagert werden. Eine höhere Sicherheit kann durch den Einsatz von Kontaktweinstein erlangt werden.
- Metaweinsäure: wirkt zeitlich begrenzt, sollte aber als Schutz für Frühfüllungen ausreichen, da diese meist für die schnelle Vermarktung bestimmt sind.
- CMC: muss mindestens 5 Tage vor der nächsten Filtration/Füllung zugegeben werden. CMC wirkt zeitlich unbegrenzt. CMC ist nur für Weißweine und Roséweine/Rotling zugelassen!

Sterile Abfüllung

In der Regel sollte in jedem Betrieb eine sterile Abfüllung möglich sein.

Sollte auf eine Füllung mit Sorbinsäure nicht verzichtet werden können, ist es wichtig, frisches Kaliumsorbat zu verwenden. Reste aus dem Vorjahr sind absolut ungeeignet!

Sollten im Betrieb aromatisierte Getränke wie beispielsweise Glühwein gefüllt werden, ist unbedingt darauf zu achten, dass es nicht zur Verschleppung von Aromen kommt!