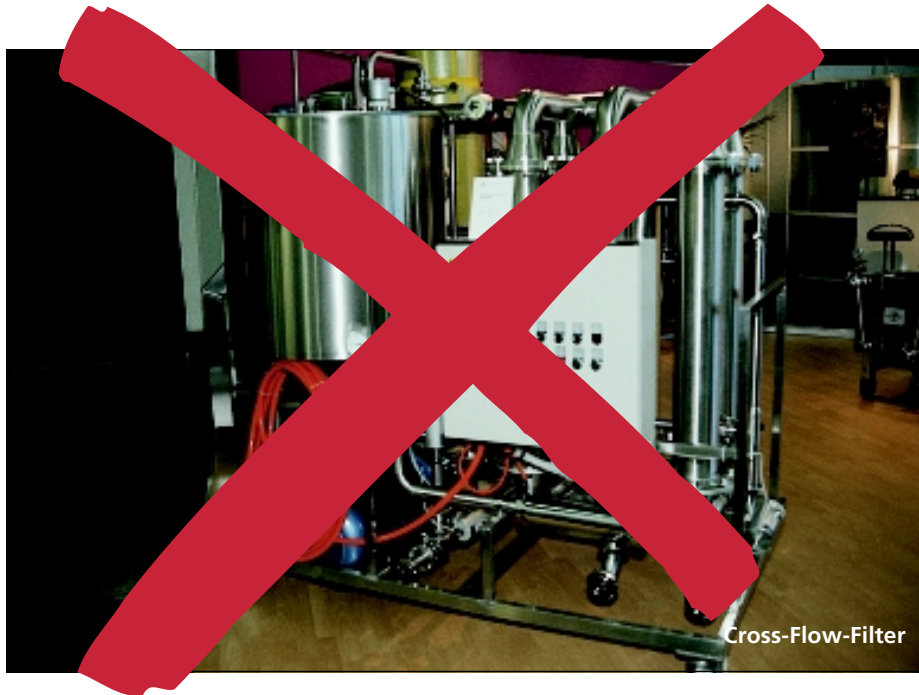


Weinabfüllung **unfiltriert**

Alternative für Spitzenweine oder Mode?



Cross-Flow-Filter

Foto: Binder, SLFA Neustadt

Jede Filtration entfernt Stoffe aus dem Wein, wobei sich der Sachverhalt mit zunehmender Filtrationsschärfe verstärkt. Besonders deutlich zeigt sich dies bei der Cross-Flow-Filtration. Große Moleküle, die im Wein den vollen, runden Geschmack ausmachen, können den Filter nicht mehr passieren und fehlen. Dabei handelt es sich um eine physikalische Tatsache. So ist beispielsweise ein fülliger Barriquewein nach der Cross-Flow-Filtration oft nicht mehr wiederzuerkennen. Deshalb sollte man sich über eine Alternative Gedanken machen. Herbert Witowski, Zentral-Labor in Alzey, stellt im Folgenden die Füllung ohne Filtration zur Diskussion .

Primär stellt sich die Frage, welche Nachteile mit einer Füllung ohne Filtration verbunden sind? Diese Art der Abfüllung führt dazu, dass lebensfähige Mikroorganismen zum Beispiel Hefen oder Bakterien, in die Flasche gelangen können. Im Gegensatz zur Filtration verbleiben größere Mengen von verschiedenen Inhaltsstoffen im Wein, die sich später unter Umständen als Depot niederschlagen können.

Welche Vorteile bringt die Füllung ohne Filtration dem Winzer? Alle Inhaltsstoffe, die durch geeignete Maßnahmen, wie Etragsreduzierung oder komplexi-



tätsfördernde Ausbaumethoden im Wein enthalten sind, werden nicht herausgefiltert, sondern bleiben im Wein. Nach den Praxis-Erfahrungen des Autors konnte in vielen vergleichenden Verkostungen die signifikanten sensorischen Vorteile eindrucksvoll belegt werden.

Welche Weine eignen sich?

Für die unfiltrierte Füllung eignen sich ausschließlich Weine, die von ihrer Komplexität und Fülle leben. Das sind im Allgemeinen Rotweine und einige Weißweine, besonders Barrique-Weine. Wenn

man noch die im folgenden Absatz aufgeführten Bedingungen zu Grunde legt, handelt es sich um einen kleinen Prozentsatz geeigneter Weine. Die Voraussetzungen für einen geeigneten Wein sind:

- Der Wein muss gegen Eiweiß- und Metalltrübung stabil sein. Auch hier gilt, so wenig Schönungsmittel, beispielsweise Bentonit, wie möglich verwenden.
- Der Wein muss durchgegoren sein, damit eventuell vorhandene Hefen keine Nahrung finden.
- Der biologische Säureabbau sollte vollständig abgeschlossen sein, damit säureabbauende Bakterien keine Grundlage mehr besitzen.
- Der Wein muss glanzhell sein.
- Der Wein sollte vor der Füllung stabil bezüglich des SO₂-Gehaltes eingestellt sein.
- Der Wein sollte mindestens zehn bis zwölf Monate Fasslager hinter sich haben, da erst nach dieser Zeit eine biologische Stabilität zu erwarten ist.

Ein weiterer, wichtiger, mit zu berücksichtigender Aspekt sind die benötigten Kontrollen und Vorarbeiten:

- Schönungskontrollen, Eisen-, Eiweiß- und Kupfertest sowie
- eine mikroskopische Kontrolle des letzten Sediments im Fass auf lebende und eventuell unerwünschte Mikroorganismen.
- Die analytische Kontrolle auf den Restgehalt von Äpfelsäure, die von Bakterien abgebaut werden kann, ist unerlässlich. Die einfache Kontrolle mittels Dünnschichtchromatographie ist in der Praxis nicht ausreichend, HPLC oder Enzymatik sind sicherer.
- Da immer noch Bakterien vorhanden sein können, sollte in einem Labor ein

relativ einfacher Aktivitätstest dieser Bakterien vorgenommen werden.

- Vier bis sechs Wochen vor der Füllung sollte der Schwefel eingestellt werden, denn unmittelbar vor der Füllung ist es zu spät.
- Spätestens 14 Tage vor der Füllung ist eine Klärschönung durchzuführen, am besten mit einem frisch hergestellten Gel aus original Salianski-Hausenblase. Der verbleibende Resttrub kann Kieselgur-filtrierte zurückverschnitten werden. Der Erfolg dieser Klärschönung ist größer, wenn schon sehr früh zum Beispiel beim letzten Hefeabstich, ein Enzym, wie Lallzym MMX, zugesetzt wurde. In der Regel sind die Weine nach dieser Schönung glanzhell. Wenn diese Klärschönung tatsächlich einmal nicht erfolgreich war, muss eine schonende Filtration durchgeführt werden beispielsweise mit Kieselgur.
- Ein Zusatz von Gummi-Arabicum-Lösung verringert die Gefahr einer späteren Trübung deutlich. Zusätzlich erfährt der Wein eine geschmackliche Abrundung. Übliche Mengen sind 0,5 bis 2 l/1 000 l Wein. Ein Geschmacksvortest ist aber auf jeden Fall anzuraten.
- Ansonsten erfolgt die Füllung mit der gleichen Apparatur wie bei der Standardfüllung. Peinlich sauberes Arbeiten wird auch hier vorausgesetzt.

Fazit

Wenn alle genannten Bedingungen eingehalten werden, macht es Sinn, für bestimmte Weine an eine mehr oder weniger filtrationsfreie Füllung unter Berücksichtigung der genannten Kontrollen zu

denken. In Frankreich empfindet man Depot im Rotwein auch nicht als störend, im Gegenteil. Dort ist aus dem Dekantieren dieser Weine fast ein Kult geworden. In Deutschland gibt es inzwischen auch genügend Weintrinker, die bereit sind für einen unfiltrierten Wein gutes Geld zu zahlen – vorausgesetzt, der Wein ist wirklich gut. Eine mögliche Depotbildung stellt für diese Kunden kein wirkliches Problem dar.

Wenn aber ein Winzer auf keinen Fall auf eine Filtration verzichten will, ist ein Kompromiss möglich. Eine relativ schonende Schichten-Filtration im untersten Sterilbereich hält bis zu einem Druck von maximal 0,5 bar adsorbtiv so viele Mikroorganismen zurück, dass eine Aktivität dieser extrem wenigen Keime kaum zu erwarten ist. ■

Weitere Fragen und Antworten sind beim Autor Herbert Witowski, erhältlich: ☎ (0 67 31) 33 34; E-Mail-Adresse: zentrallabor.witowski@t-online.de

Beilagenhinweis

Die heutige Ausgabe enthält folgende Beilagen:

Colombin Deutschland
J. Großmann
71522 Backnang

Syngenta Agro GmbH
63477 Maintal

Wir empfehlen diese Beilagen der Aufmerksamkeit unserer Leser/innen.
