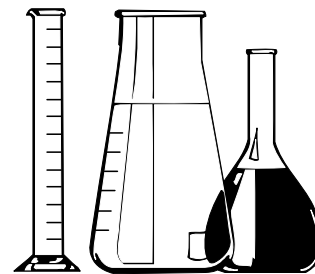


# Tipps für die Praxis



Der vielbesagte „Jahrhundertjahrgang“ 2003 gestaltet sich im Ausbau wesentlich schwieriger, als dies im Herbst abzusehen war. Vor allem in der Weißweinausbau stellt unter anderem der untypische Alterungston (UTA) ein großes Problem dar. Immer wieder wird beim Thema „UTA“ auf die Anwendung von Ascorbinsäure hingewiesen, aber viele Winzer wissen gar nicht genau, wann und wie gehandelt werden muss und was bei der Anwendung von Ascorbinsäure zu beachten ist. In der Ausgabe 2/2004 des deutschen weinmagazins wurde die Wirkungsweise der Ascorbinsäure in Bezug auf den UTA und die „normale“ Alterung theoretisch behandelt. In diesem Artikel liefert Eva Witowski-Baumann Tipps aus dem Labor für die praktische Anwendung im Weingut.

**A**scorbinsäure zerfällt besonders bei Anwesenheit von Sauerstoff und oxidiert dann sehr schnell  $\text{SO}_2$  zu  $\text{SO}_3$ . Dadurch kann im abgefüllten Wein die normale Alterung beschleunigt werden. Deshalb soll Ascorbinsäure auch nur dort eingesetzt werden, wo wirklich die Gefahr eines UTAs besteht. Deshalb ist es ratsam, bei allen Weinen mit potenzieller UTA-Neigung wie Riesling, Müller-Thurgau, Silvaner, Kerner oder bei gestressten Rebanlagen, Anlagen mit hohen Erträgen, oder bei Wassermangel zunächst einen UTA-Test durchzuführen. Dies ist in den meisten Weinlabors bereits gängige Praxis.

Ergibt der UTA-Test, dass ein Wein nicht UTA-gefährdet ist, kann auf die Anwendung von Ascorbinsäure verzichtet werden. Neigt der Wein jedoch zum UTA, gibt es drei Möglichkeiten:

- Ascorbinsäuregabe vor der Schwefelung,
- Ascorbinsäuregabe im geschwefelten Jungwein beziehungsweise Wein oder
- Ascorbinsäuregabe bei der Flaschenabfüllung zusetzen.

## Ascorbinsäuregabe vor der Schwefelung

Eine Ascorbinsäuregabe (150 g/1 000 l) vor der Schwefelung ist in der Theorie am wirkungsvollsten. Die im Wein vorhandene Indolessigsäure wurde zu diesem Zeitpunkt größtenteils noch nicht zum 2-Aminoaceto-phenon – der Hauptsubstanz für den typischen UTA-Geruch – umgesetzt. Allerdings ist anschließend beim weiteren Ausbau des Weins Vorsicht geboten. Es muss „absolut reduktiv“ gearbeitet werden. Der Wein verzeiht es beispielsweise nicht, wenn ein Tank nur ein paar Tage hohl liegt. Es tritt sofort eine Oxidationsreaktion ein.

Des Weiteren ist durch die Ascorbinsäure die Messung der freien schwefeligen Säure anhand des Stürck'schen Gerätes zu Hause im Weingut nicht mehr möglich. Im Weinlabor müssen die Reduktone, die freie  $\text{SO}_2$  vortäuschen, bestimmt und mit

der gemessenen freien  $\text{SO}_2$  verrechnet werden.

Da dieser frühe Zeitpunkt in der Praxis aber meist verpasst wird, ist eine Ascorbinsäuregabe im geschwefelten Jungwein oder Wein noch möglich und wirksam. Jedoch sollte sie so früh wie möglich angewendet werden.

## Ascorbinsäuregabe im geschwefelten Jungwein oder Wein

Ist beim UTA-Test eine deutliche UTA-Neigung des untersuchten Weins festgestellt worden, sollte die Ascorbinsäuregabe bald erfolgen. Um sich die Arbeit zu erleichtern, ist es ratsam zunächst die Stabilisierungs- und Geschmacksschönung durchzuführen und die Ascorbinsäure dem filtrierten, füllfertigen Wein zuzugeben. Der Winzer muss beachten, dass das Gebinde nun absolut spundvoll liegt. Es darf kein Kontakt der Ascorbinsäure mit Sauerstoff stattfinden, um eine Oxidationsreaktion zu vermeiden.

Des Weiteren muss der Wein frei von Kupfer sein. Das heißt, das Kupfer, das durch eine eventuelle Bockserbehandlung oder sonstige Gegebenheiten im Wein vorhanden ist, muss komplett ausgeschönt sein, um eine spätere Kupfertrübung im Wein zu verhindern. Im Anschluss an die Ascorbinsäuregabe von 150 g/1 000 l sollte der Wein bis zur Füllung nicht mehr viel bewegt werden. Um den Abbau der Ascorbinsäure über die Zeit bis zur Flaschenabfüllung zu kompensieren, ist eine Nachdosierung von 100 g/1 000 l Ascorbinsäure bei der Füllung ratsam. Die maximal erlaubte Gabe beträgt (250 g/1 000 l).

## Ascorbinsäuregabe bei der Flaschenabfüllung

Bei Weinen, die eine schwache UTA-Neigung zeigen aber in der Sensorik noch absolut kein UTA erkennbar ist, kann mit der

Ascorbinsäuregabe bis zur schnellstmöglichen Füllung gewartet werden. Dies erleichtert dem Winzer die Arbeit beim Weinausbau. Er kann seinen Wein in gewohnter Weise füllfertig machen und im Schwefel einstellen. Zusätzlich muss lediglich der Kupfergehalt kontrolliert und gegebenenfalls ausgeschönt werden.

Die Ascorbinsäuregabe (150 g/1 000 l) erfolgt unter Vermeidung von Luftzutritt direkt in den Fülltank, sodass der Wein bis zur Füllung nicht mehr transportiert werden muss. Wird nicht im eigenen Weingut abgefüllt, ist es am besten, wenn die Ascorbinsäure erst beim Abfüller im Fülltank zugegeben wird.

Ascorbinsäure ist zur Zeit das einzig bekannte Mittel, um einen UTA zu verhindern. Trotz aller Nachteile sollte auf ihre Anwendung nicht verzichtet werden. ■

„Ascorbinsäure (Vitamin C) darf nicht mit Sorbinsäure (Konservierungsmittel) verwechselt werden, die unter anderem als Verursacher des Geranientons gilt.“

„Es ist zu beachten, dass die Ascorbinsäure einem UTA nur vorbeugen kann und ihn auf dem Stand halten kann, auf dem er sich bereits entwickelt hat. Eine Reduzierung oder ein Herauslösen eines bereits vorhandenen UTA ist nicht möglich.“

## NEUE AUTORIN...



◀ Dipl.-Ing.  
Getränketechnologie  
Eva Witowski-Baumann

Zentrallabor Alzey/Bechtheim  
zentrallabor.bechtheim@web.de

Wir freuen uns, Eva Witowski-Baumann, Diplom-Ingenieurin für Getränketechnologie, Zentrallabor in Alzey/Bechtheim, im Kreise unseres Autorenstammes begrüßen zu dürfen. Die 27-Jährige studierte nach dem Abitur 1995 Weinbau und Getränketechnologie in Geisenheim. Nach Vollendung des Studiums 2000 und zahlreicher ergänzender Praktika, folgte eine Anstellung bei Zimmermann-Graeff & Müller (Mosel). 2001 wechselte Frau Witowski-Baumann als gleichberechtigter Partner in das Zentrallabor Witowski nach Alzey. Noch im selben Jahr übernahm sie das Weinlabor in Bechtheim. Für die Zukunft ist eine komplette Betriebsübernahme im Rahmen eines Generationswechsels geplant.