

# Vermeidung von Weinfehlern in der Kellerwirtschaft



Bernhard Schandelmaier, Institut für Weinbau und Oenologie



#### Ein Weinfehler?





# Jungweinprobe vor der Füllung





# **Training**





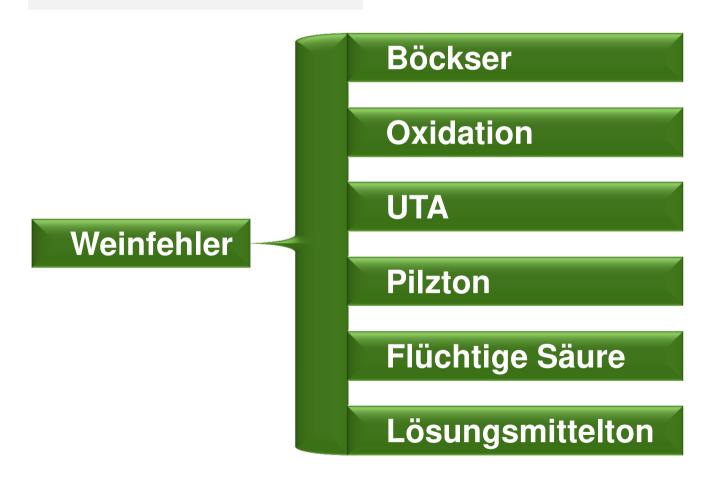
### Ein Weinfehler?





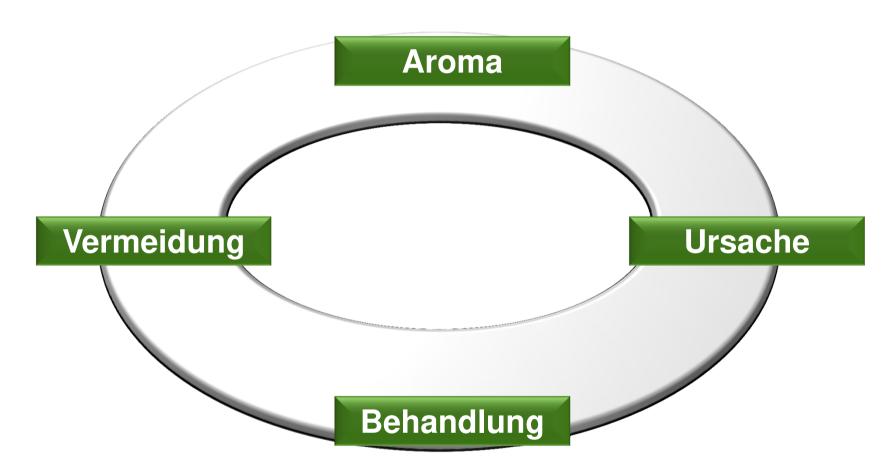
### Gliederung

#### Ein Weinfehler?





# Böckser





#### Aroma



H<sub>2</sub>S, Methanthiol



**Dimethylsulfid** 



**Ethanthiol** 



Diethyldisulfid



Thioessigsäure-S-methyl ester

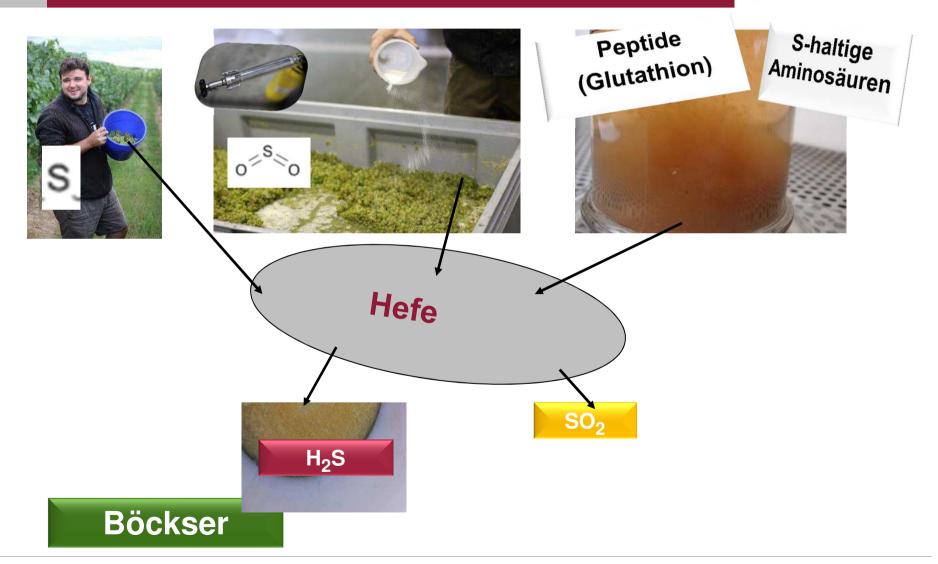




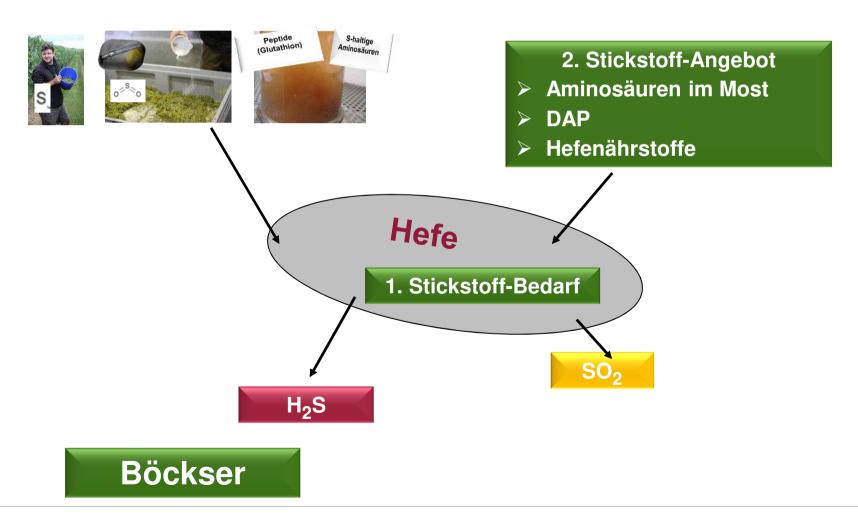




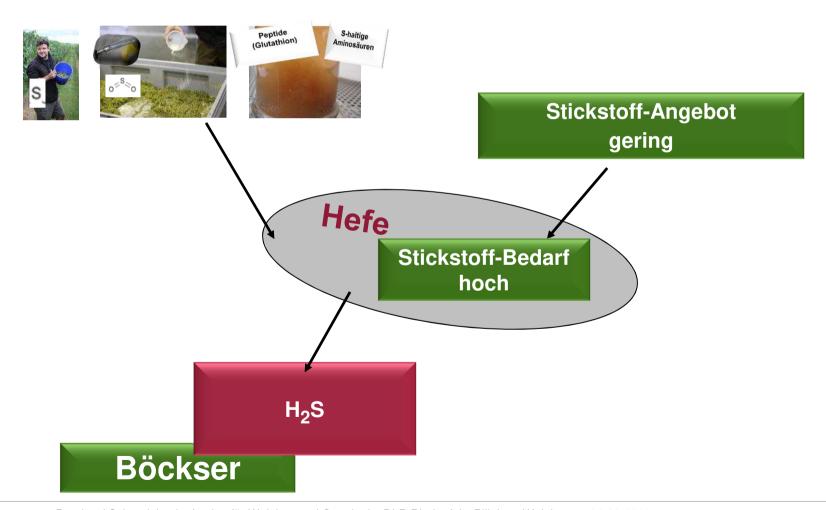




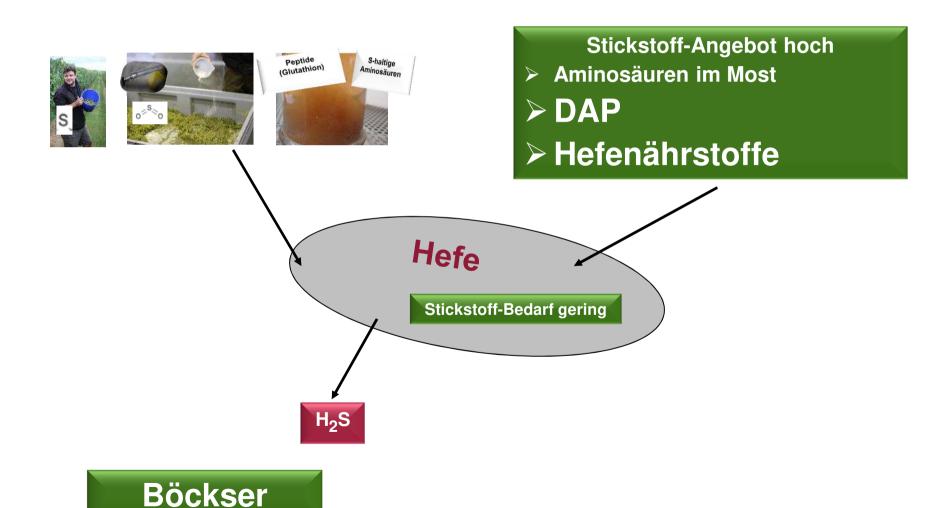




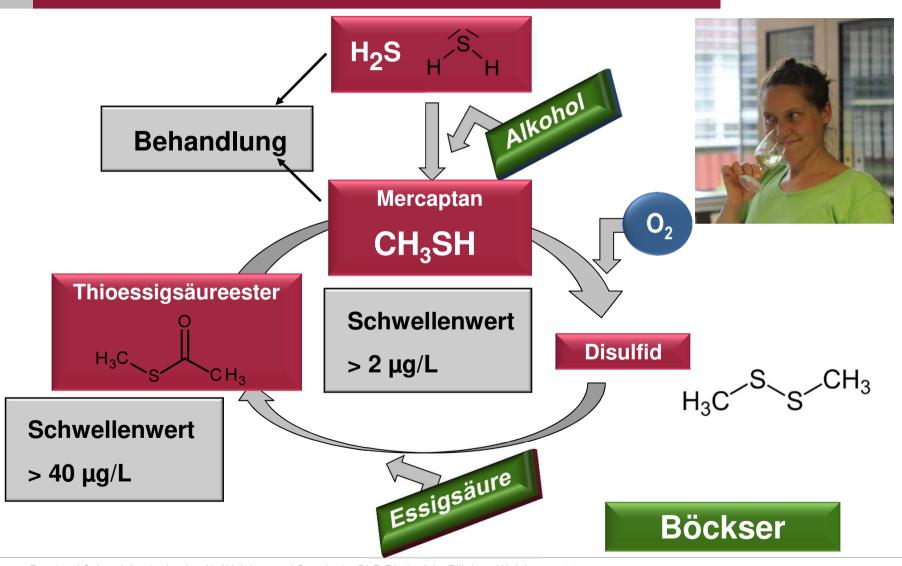








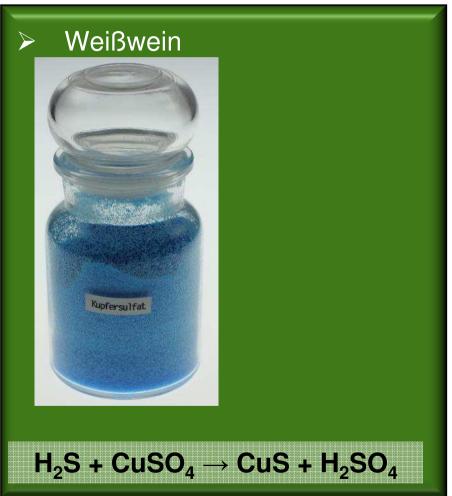




# Behandlung



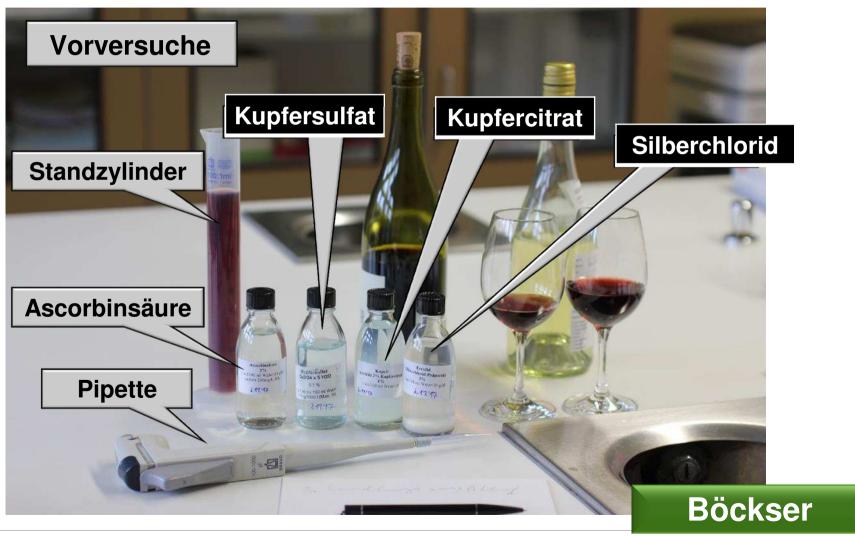




Böckser









# Behandlung von Böcksern

	Kupfersulfat	Kupfercitrat	Silberchlorid
Chemische Formel	CuSO <sub>4</sub> x 5 H <sub>2</sub> O	C <sub>6</sub> H <sub>4</sub> Cu <sub>2</sub> O <sub>7</sub> x 2,5 H <sub>2</sub> O	Ag Cl
Zugelassen seit	schon immer	August 2009	Juli 2015
Ökowein	nein	ja	nein
Vorteil	bekannte Mengen	leichte Dosierung	für verhockte Böckser
Zugelassene Formulierung	Kupferanteil 25,5%	auf Bentonit aufgetragen Kupferanteil 35%	Auf Kieselgur oder Kaolin aufgetragen
Entfernung von Überschuss durch	Blauschönung oder PVI/PVP*		
Weinbuchführung	Sammlung der Rechnungen + Hilfsaufzeichnungen		Eintragung ins Kontoblatt vorgeschrieben
Maximale Aufwandmenge	1 g/hl = 255 mg Kupfer	1 g/hl reines Kupfercitrat = 50 g Material = 350 mg Kupfer	1 g/hl Im fertigen Wein dürfen maximal 0,1 mg/L verbleiben



### Vermeidung Weißwein / Rosèwein



#### Info Produktblatt

- > Aromapotential
- Nährstoffbedarf

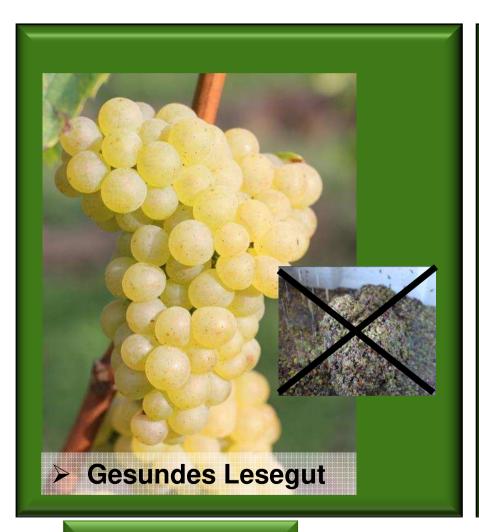
# Erfahrungen

- > Eigene
- > Kollegen

Böckser



# Vermeidung Weißwein / Rosèwein



Gute Mostvorklärung Über 12,5 %vol hoher N-Bedarf Hefe N-Versorung (Riesling!) Gärtemperatur max. 20° C Temperatur



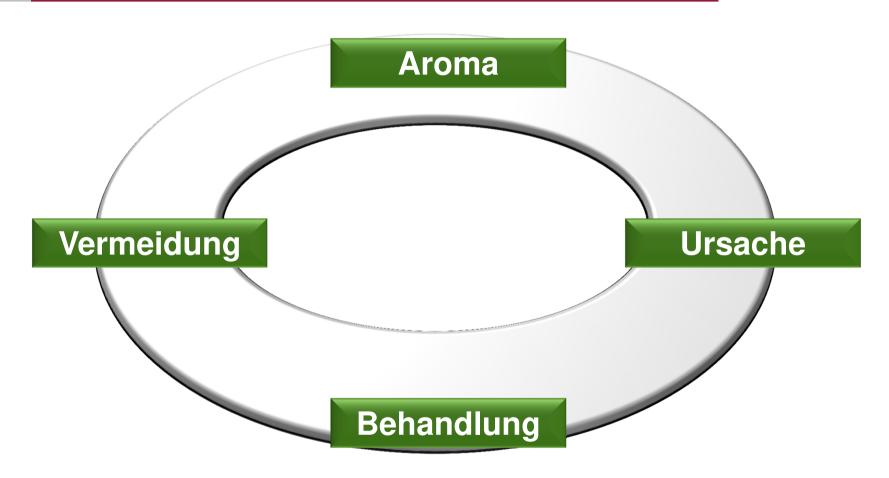
# **Vermeidung Rotwein**





Böckser







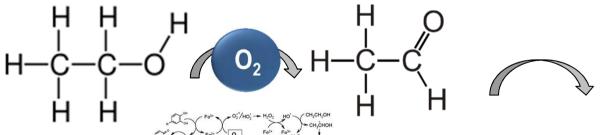
#### Luftton











**Alkohol** 

Acetaldehyd

Acetaldehyddiacetal Sotolon



# Ursache

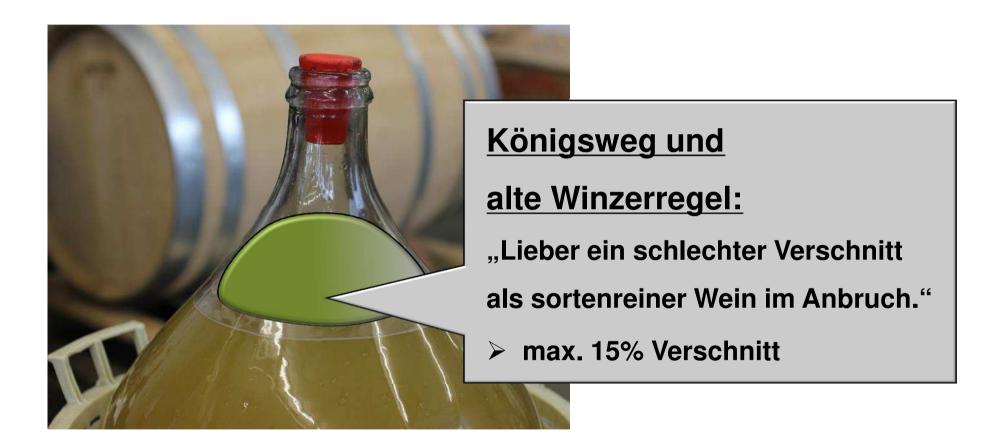


02



# Vermeidung





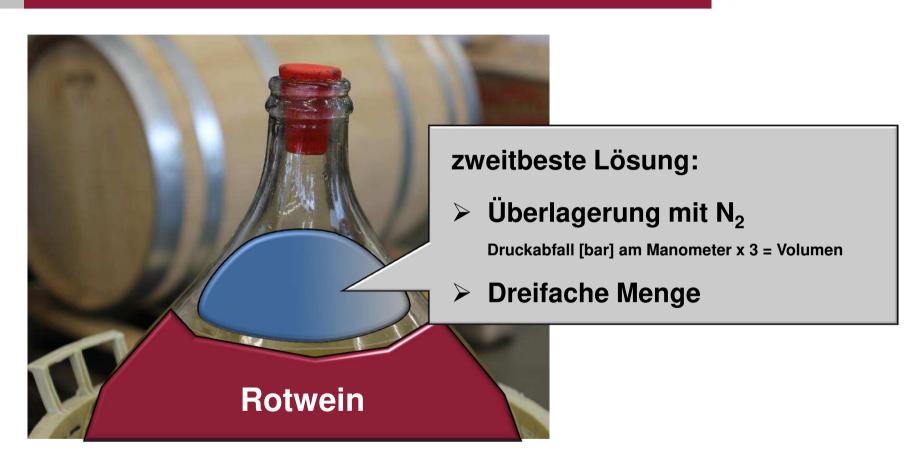










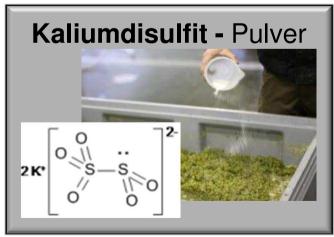


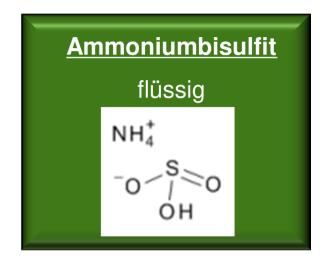


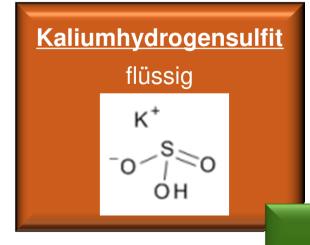
# Behandlung





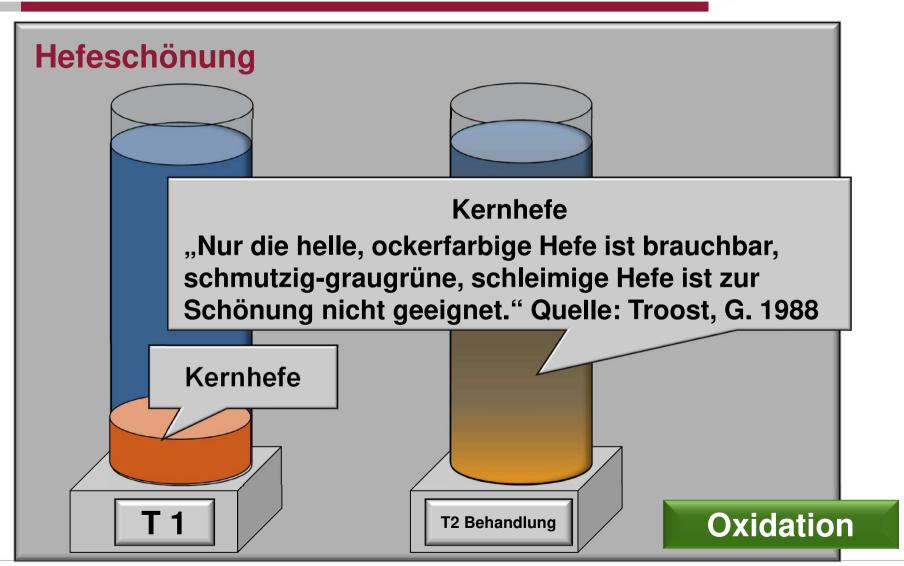






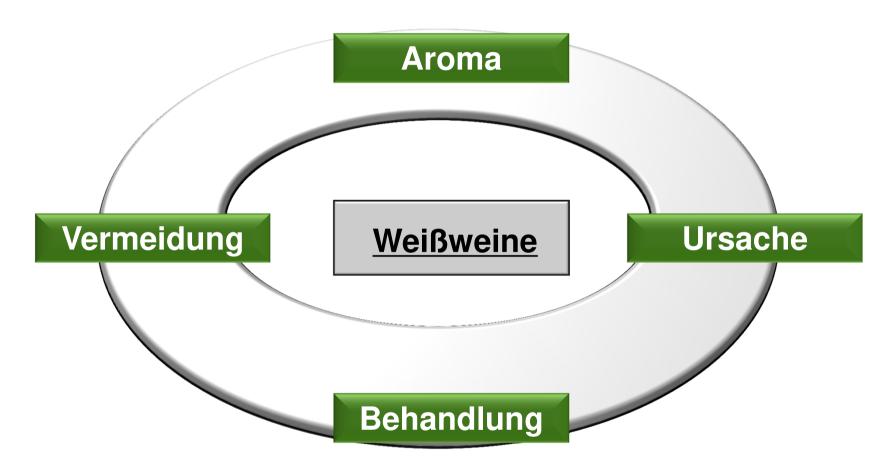


### Behandlung





# UTA



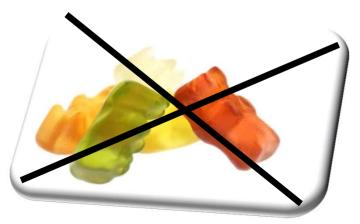


#### Aroma











#### **Aroma II**





H<sub>2</sub>S, Methanthiol

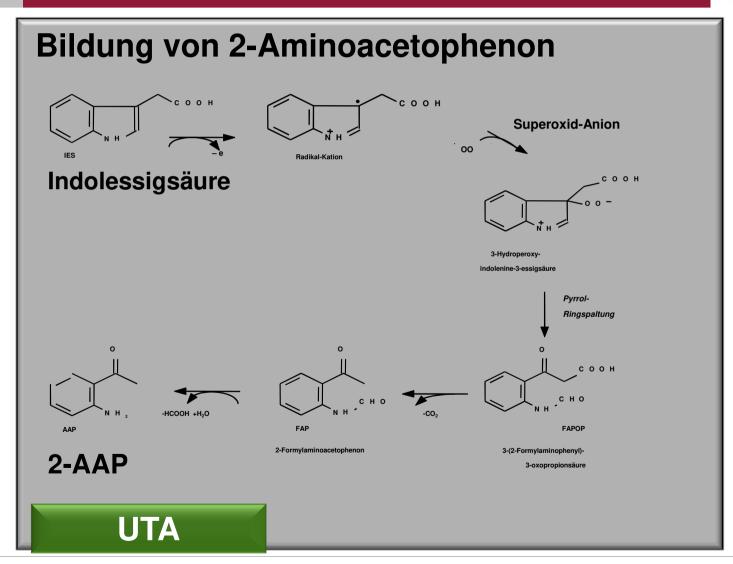




UTA



# Ursache



# Behandlung











#### bitter

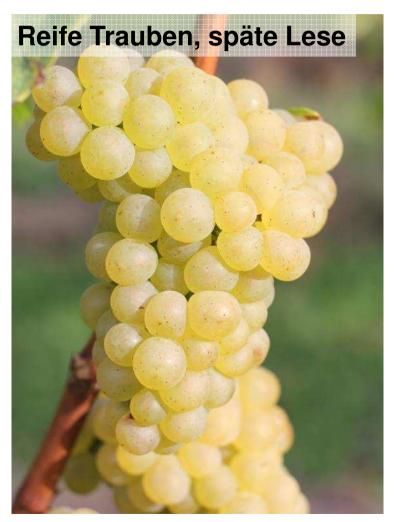


- > trockene Weißweine oft Kombi:
  - > Bitter
  - > UTA
  - > Böckser
- > Zusatz von Süssreserve
  - Positiv bei der QbA-Prüfung
  - > Besser als Gerbstoffschönung

**UTA** 



# Vermeidung 1 + 2

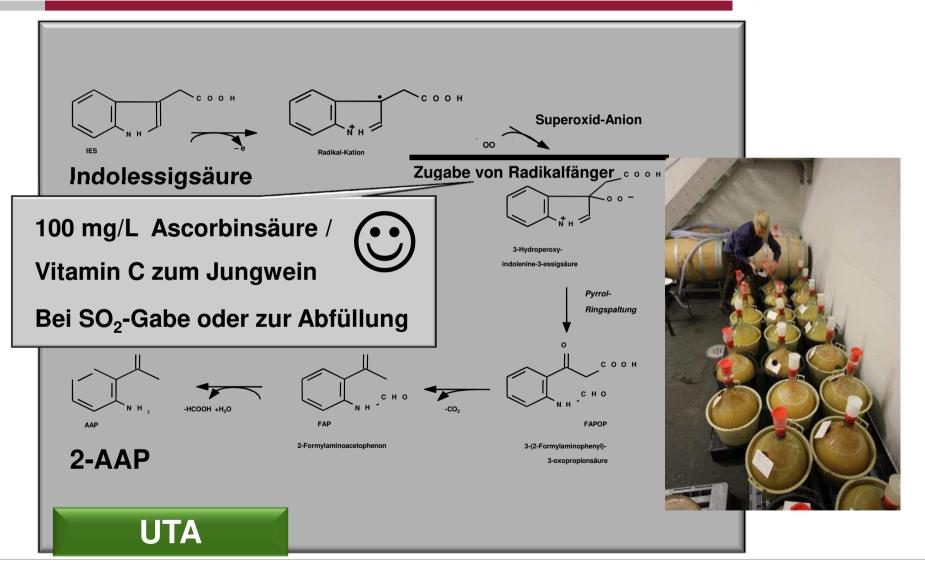


#### UTA





# **Vermeidung 3**





#### Ascorbinsäure: Problem I



Bernhard Schandelmaier Institut für Weinbau und Oenologie, DLR Rheinpfalz; Pillnitzer Weinbautag 06.02.2018



#### Ascorbinsäure: Problem II



Bernhard Schandelmaier Institut für Weinbau und Oenologie, DLR Rheinpfalz; Pillnitzer Weinbautag 06.02.2018



# Vermeidung





## Fazit: Vermeidung nur vorbeugend

- Gesunde Trauben
- Maischestandzeit
- Gärung
  - > Ohne Böckser
  - Mostvorklärung!
  - Gärtemperatur max.20° C
  - > Jungwein Ascorbinsäure
  - > Abfüllung mit Restsüße



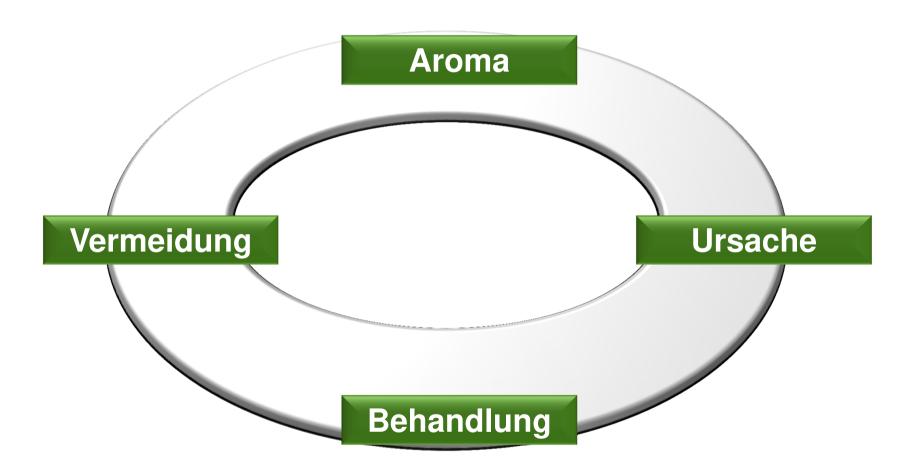
"Lieber ein schlechter Verschnitt als sortenreiner Wein im Anbruch."

**UTA** 

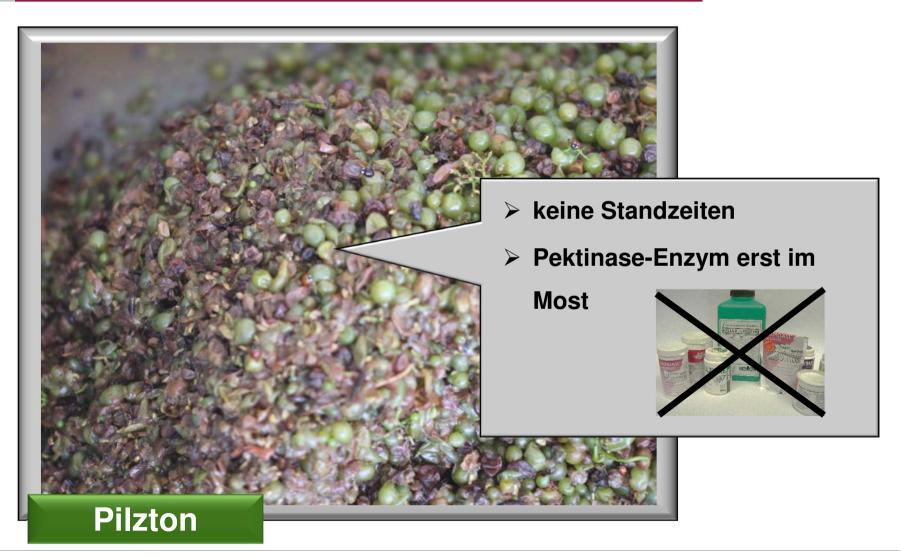


## **Pilzton**

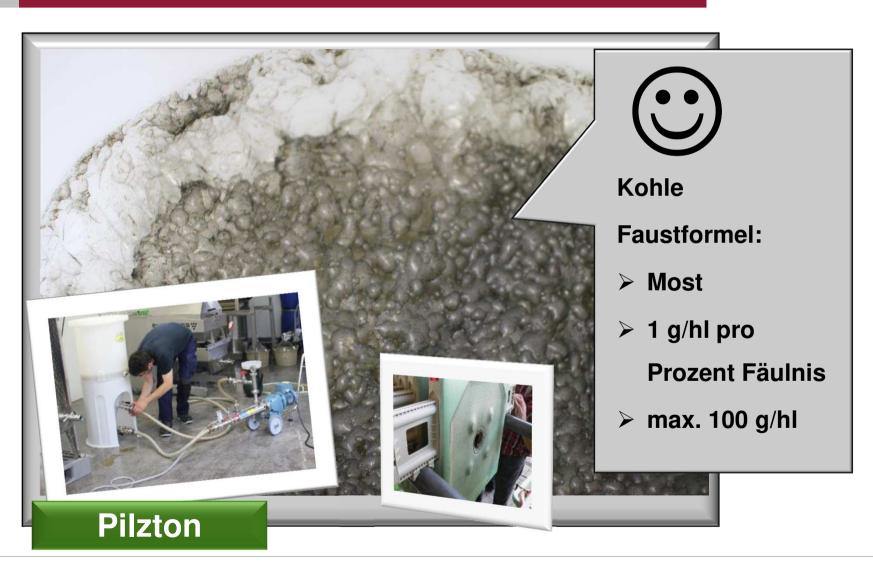
## **Muffig dumpf**



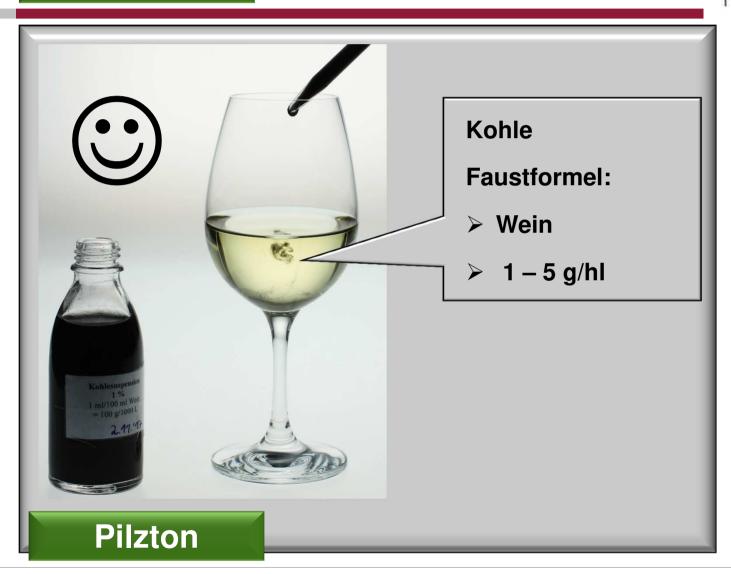




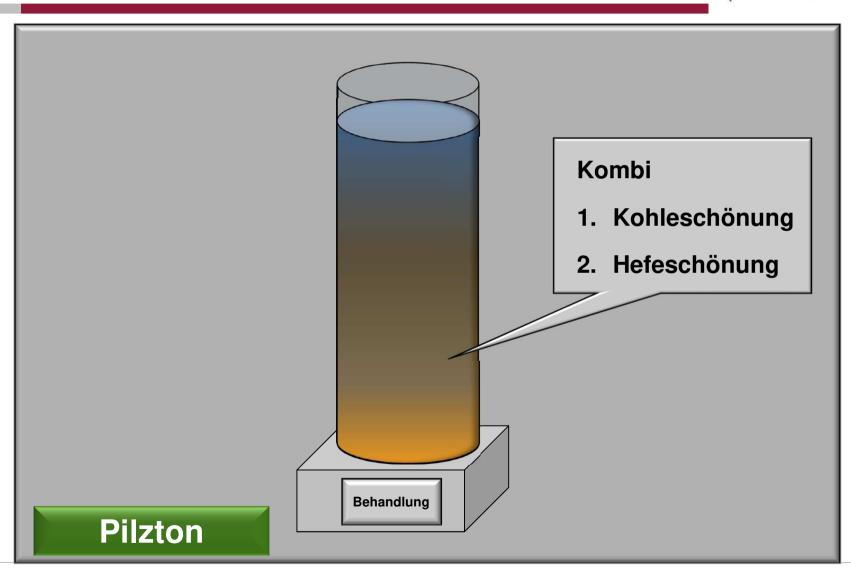








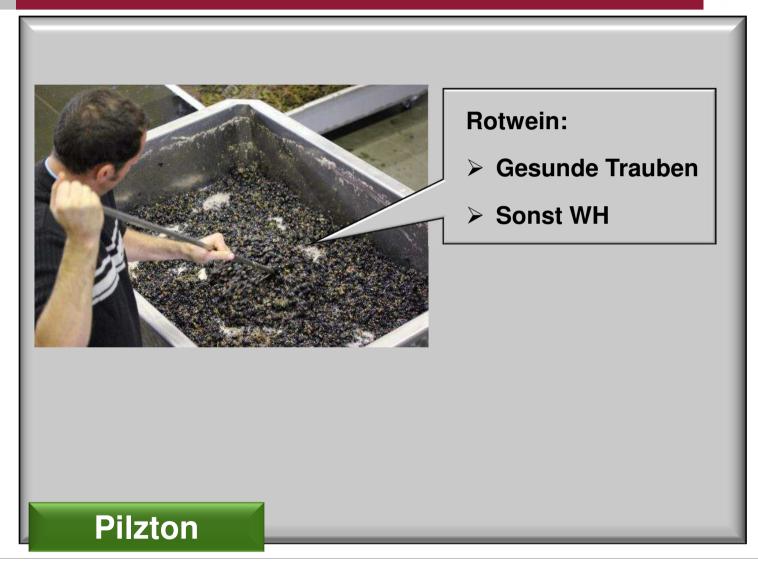


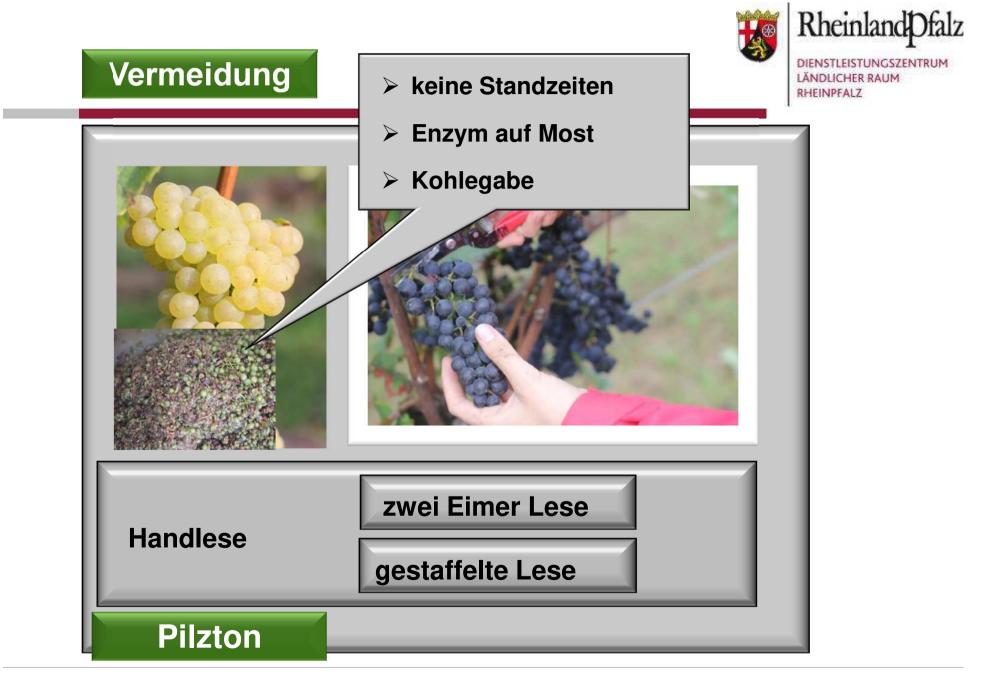




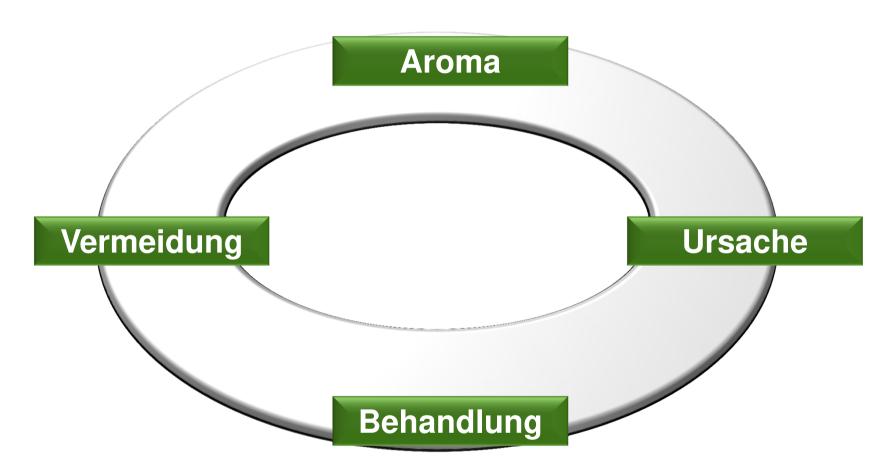














#### Aroma



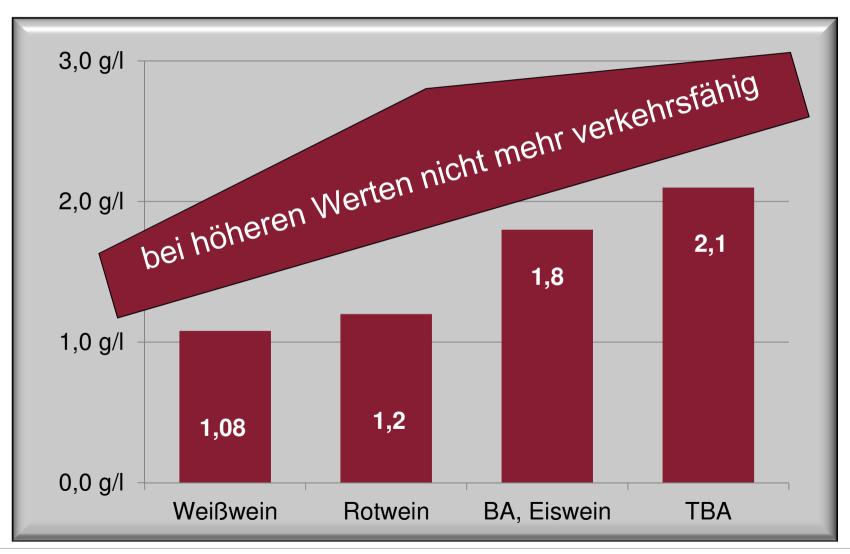






## Gesetzliche Grenzwerte













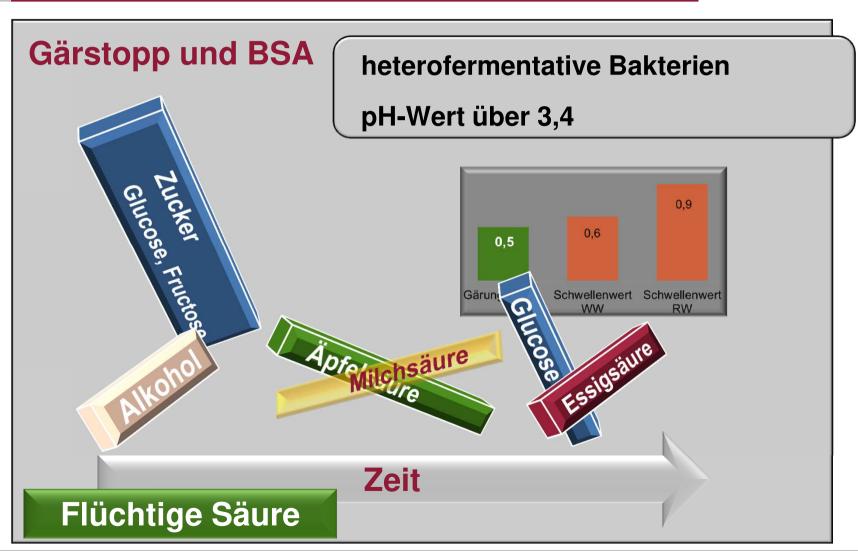


Essigsäurebakterien bei hohl liegenden Weinen mit geringen Gehalten an freier SO<sub>2</sub>





#### **Ursache Nr. 1**





#### Verschnittkreuz

Wein A mit 0,4 g/L

$$1,0-0,6 = (0,4)$$
 2 Teil Wein A

Gewünschter Gehalt 0,6 g/L

Wein B mit 1,0 g/L

$$0,4-0,6 = (0,2)$$
 1 Teil Wein B





#### Verschnittkreuz

Wein A mit 0,5 g/L

$$1,0-0,6 = (0,4)$$
 4 Teil Wein A

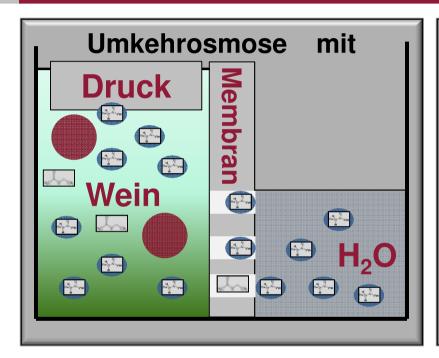
Gewünschter Gehalt 0,6 g/L

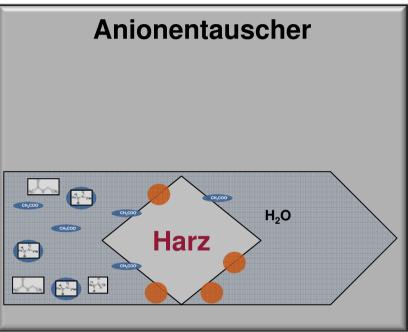
Wein B mit 1,0 g/L

$$0,4-0,5 = (0,1)$$
 1 Teil Wein B





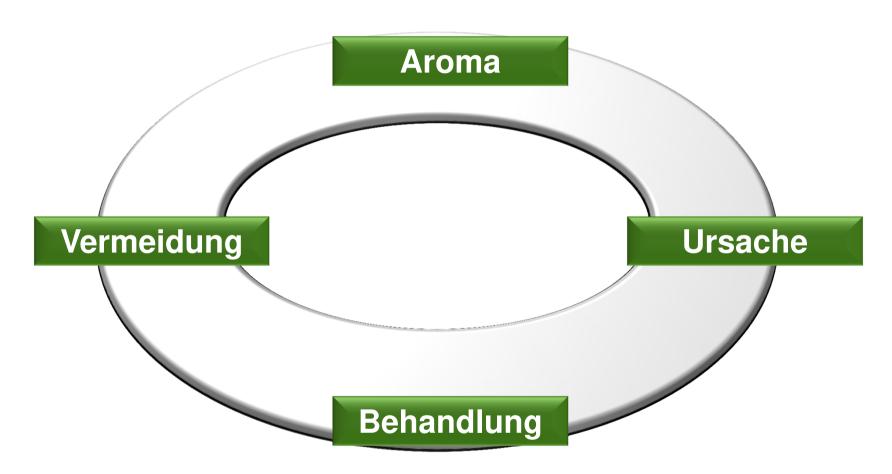




- Kein zugelassenes Verfahren nach OIV
- **Kein zugelassenes Verfahren in der EU**



## Lösungsmittelton



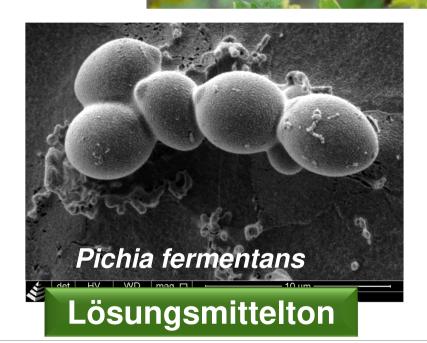


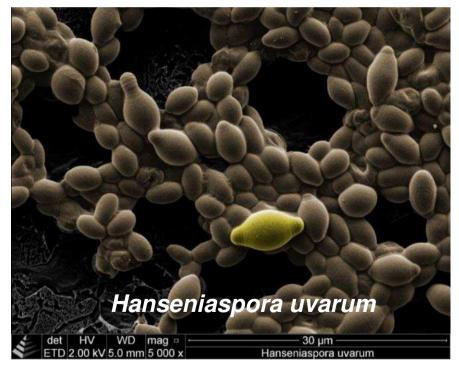
#### **Aroma**





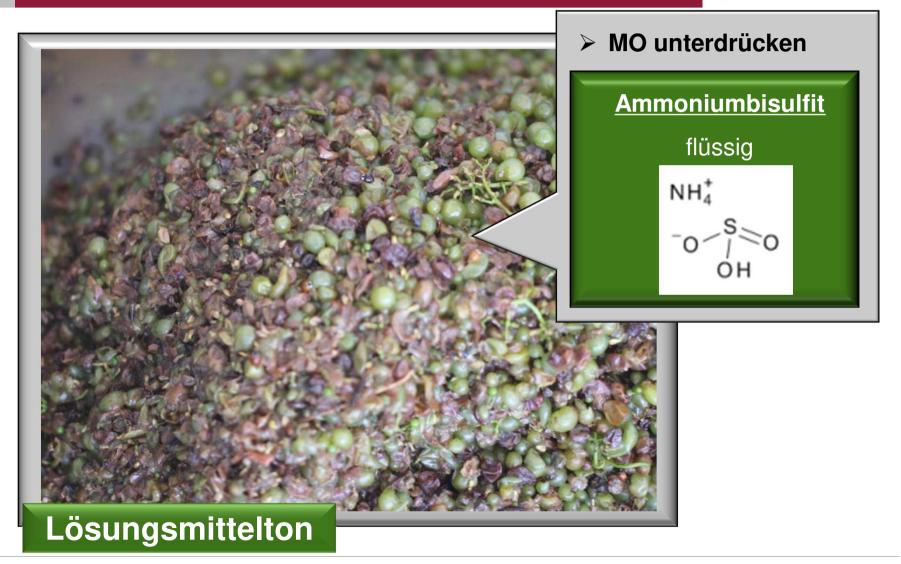
#### Fäulnis bringt wilde Hefen



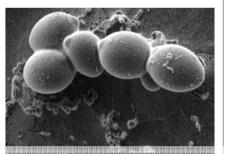


REM-Bilder: Kathrin Diesler, DLR Rheinpfalz











REM-Bilder: Kathrin Diesler, DLR Rheinpfalz



Fäulnis, Trub, Luft



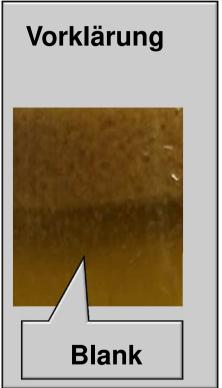
Lösungsmittelton

## Vermeidung







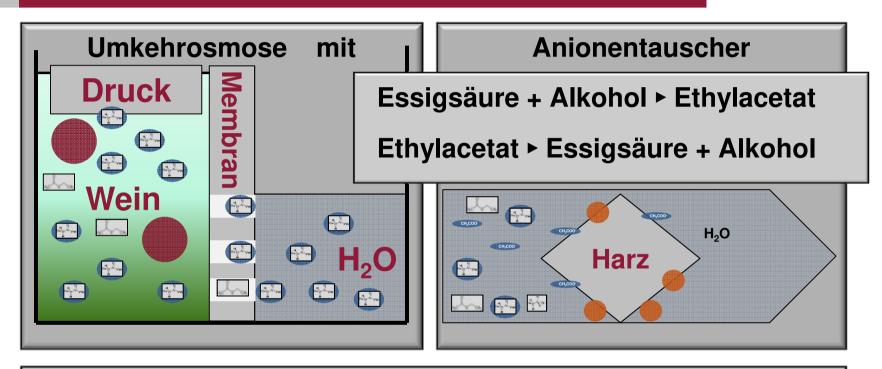




Lösungsmittelton







- Kein zugelassenes Verfahren nach OIV
- Kein zugelassenes Verfahren in der EU



#### **Fazit**

Ein Weinfehler?

**Böckser** 

Oxidation

**UTA** 

**Pilzton** 

Flüchtige Säure

Lösungsmittelton

Vorklärung, Hefe, N, Gärtemp., ...

"Lieber ein schlechter Verschnitt ..."

Maischestandzeit, Ascorbinsäure, RZ



<u>Ammoniumbisulfit</u>

flüssig



