

"Alle Jahre wieder"

... gibt es neue Weine!

Die Weinlese steht wieder kurz bevor. Die Vorbereitungen für die Lese und die damit verbundenen Arbeiten im Keller laufen schon auf Hochtouren. Vieles gilt es zu organisieren, damit die harte Arbeit, die im Weinberg das Jahr über geleistet wurde, zu einem guten Tropfen führt.

Die Lese und die Arbeit im Keller sind genau zu terminieren, wobei das Wetter, Gott sei Dank, nicht beeinflusst werden kann. Hohe Temperaturen während der Lese sind ebenso unerwünscht, wie Kälte und Nässe. Die Basis-Qualität wird zwar in hohem Maße im Weinberg produziert, doch die Lese und die Arbeit im Keller tragen ebenso zur Güte des Weines bei, bzw. sind dann verantwortlich für das Sahnehäubchen eines sehr guten Weines.

Natürliche Gase verbessern die Qualität

Die Luftgase Sauerstoff, Stickstoff, Argon und das CO₂ sowie CO₂-Schnee oder CO₂-Pellets, auch als Trockeneis bezeichnet, sind natürliche Hilfsstoffe in der Kellerwirtschaft oder bei der Lese.

Der Einsatz dieser auf physikalischem Wege gewonnenen natürlichen Gase helfen die Qualität des Weines zu verbessern, bzw. gewährleisten, dass das Lesegut und der daraus resultierende Most in seiner Qualität in den einzelnen Verarbeitungsschritten erhalten bleibt. Damit wird sichergestellt, dass aus den hochwertigen Trauben auch ein hochwertiger Wein werden kann.

Hatten die Winzer häufig das Problem, dass die Kälte und Nässe in den letzten Wochen vor und in der Weinlese die Qualitäten negativ beeinflusst haben, so ist heute festzustellen, dass auch hohe Temperaturen während der Lesezeit negative Auswirkungen auf die Qualität des Weines haben können.

Mit Trockenkälte den Gärungsprozess temperieren

Die unerwünschten hohen Temperaturen des Lesegutes, der Maische und des Mostes können mit Unterstützung von Trockeneis gesenkt werden, indem das Lesegut mit Trockeneis gekühlt wird, oder vor dem Pressvorgang die Maische. Somit können die Temperaturen sehr schnell gesenkt werden, da die Kälteleistung von CO₂-Schnee/Trockeneis (-78,9 °C) sehr hoch ist und damit andere aufwendige Verfahren zur Kältegewinnung eingespart werden können.

Weiterhin kann die aus dem Trockeneis entstehende Kälte die Qualität des Weines durch die Kaltmazeration sowohl beim Rotwein als auch beim Weißwein positiv beeinflussen.

Außerdem ist die Inertisierung beim Einsatz von Trockeneis ein zusätzlicher Effekt. Das zum Kühlen oder Inertisieren eingesetzte Trockeneis verdampft nach Erfüllung dieser Aufgaben absolut rückstandsfrei. Dieses Verfahren ist mittlerweile bewährt.

Damit während der Lese die genannten Gase eingesetzt werden können, gehört die Beschaffung ebenso in die Terminplanung aufgenommen, um zur rechten Zeit CO₂ oder Trockeneis geliefert zu bekommen.

Inerte Gase erhalten die erzeugte Weinqualität

Das Gleiche gilt für die Luftgase Argon, Stickstoff und Sauerstoff, damit diese Gase in genügender Menge z. B. zum Inertisieren der Vorrattanks, zum Drücken Maische/Most/Wein von Lagertank zu Lagertank oder auf die Flasche, vorrätig sind.

Die Luftgase und das CO₂ nehmen einen immer höheren Stellenwert in der Lebensmittelherstellung ein. Welcher kritische Verbraucher wäre nicht zu begeistern für eine natürliche Qualitätsverbesserung der Produkte und deren Haltbarkeitsverlängerung. Diese Effekte liefern die genannten Gase per se, nicht nur beim Wein, aber immer öfter auch bei diesem göttlichen Produkt. I.N.



Mobiler Tank auf Palette, CC 600 zur Lagerung von tiefkaltem CO₂ für den



Von der Rebe ...



... in den Keller ...



... zum Genuss.