

Die Bedeutung der Feinhefe

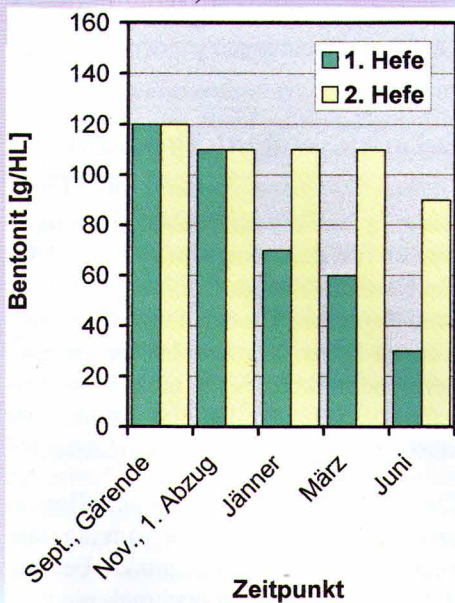
Armin KOBLER, Versuchszentrum Laimburg



Bei der Behandlung der Jungweine stellt sich immer wieder die Frage nach dem optimalen Klärgrad. Sollen die Weine nach erfolgter Gärung und eventuellem biologischen Säureabbau möglichst schnell klar werden oder ist es für die Qualität besser, wenn der natürliche Trubgehalt lange, das heißt bis in den Frühling hinein, erhalten bleibt?

Die sich in Schwebelag befindliche oder zwischenzeitlich abgesetzte "zweite Hefe" oder "Feinhefe" besteht hauptsächlich aus abgestorbenen Hefezellen und aus kleinsten Gewebeteilchen, welche während der Verarbeitung aus den festen Traubenbestandteilen herausgelöst wurden, sowie aus toten Bakterien, wenn vorher der biologische Säureabbau (BSA) durchgeführt wurde. Die Hefepilze beginnen bereits mit der abklingenden Gärung Substanzen, welche nicht Produkte

Grafik 1: Entwicklung des Bentonitbedarfes von Weinen auf der ersten bzw. zweiten Hefe (nach MOINE-LEDOUX und DOUBOURDIEU 1995, verändert).



der alkoholischen Gärung sind, von sich zu geben. Mit dem Absterben der Zellen nimmt die Intensität der Ausscheidungen zu, so daß der im Hefekontakt sich befindliche Wein zunehmend mit Aminosäuren, Vitaminen, Fettsäuren, Enzymen, Mannoproteinen, später auch mit Nucleinsäuren angereichert wird.

BSA und Stabilisierung

Will man den biologischen Säureabbau fördern, ist zumeist das Trübhalten des Weines erforderlich. Die oben angeführten Substanzen regen nämlich das Wachstum und die Vermehrung der Milchsäurebakterien an. Wird hingegen der Abbau der Äpfelsäure nicht erwünscht, ist eine rasche Klärung bzw. Filtration neben einer effizienten Schwefelung und Kühlung zielführend.

Die zuletzt vielbesprochenen Mannoproteine sind das Ergebnis der Auflösung der Hefezellwände durch das Enzym Glukanase. Sie erhöhen französischen Untersuchungen zufolge die Stabilität gegenüber dem Weinsteinanfall und vermindern den Bedarf an Bentonit. Letztere Wirkung hängt, wie die Grafik 1 deutlich zeigt, in erster Linie davon ab, wieviel Hefe sich im Wein befindet.

Die in Schwebelag befindliche Hefe wirkt reduzierend auf den Wein, d.h. der Einfluß des Sauerstoffs auf den Wein kommt weniger zum Tragen. Wird SO_2 als Oxidationsschutz eingesetzt sind deshalb Gehalte über 20 mg/L an freier schwefeliger Säure im hefetrüben Wein nicht unbedingt notwendig.

Auswirkungen auf die Sensorik

Die von der Hefe ausgeschiedenen Enzyme sowie Aminosäuren und andere stickstoffhaltigen Substanzen können in Verbindung mit den schon vorhandenen Weinhaltstoffen das Geruchsbild des Weines verbessern. Auch der Geschmack soll, nach Meinung

einiger Autoren, tendenziell runder und voller werden.

Voraussetzung für den Erhalt positiver sensorischer Ergebnisse ist aber in jedem Fall eine durch Rühren oder Umpumpen andauernd in Schwebelag gehaltene Trübung. Kompakte Hefedepots können insbesondere in größeren Gebinden, welche auf Grund ihrer Höhe am Behälterboden einen gewissen Druck aufweisen (Grafik 2) einen geringen sensorischen Vorteil leicht in einen kaum wieder gut zu machenden Weinefehler, den Hefeböckser, verwandeln.

Dauernde Verkostungen der hefetrüb gelagerten Weine sind notwendig, um das Entstehen unerwünschter Hefetöne schon im Anfangsstadium zu entdecken und durch einen sofortigen Abzug einer womöglich dauerhaften negativen Entwicklung Einhalt zu gebieten.

Grafik 2: Freisetzung von negativen schwefelhaltigen Aromen bei der Lagerung unter verschiedenen Druckverhältnissen (nach LAVIGNE, 1995, verändert).

