

Ascorbinsäure in der Weinbereitung

Armin KOBLER, Erwin ECCLI, Versuchszentrum Laimburg

Ascorbinsäure ist die andere Bezeichnung für Vitamin C und ist ein natürlicher Bestandteil des Weines. Sie ist schon in den Traubenbeeren mit bis zu 130 mg/kg enthalten. Vor einiger Zeit, als der Einsatz von schwefeliger Säure noch massiver war und die negativen Einflüsse des Schwefels auf die Gesundheit überbewertet wurden (siehe OBSTBAU*WEINBAU 7/8 S. 243/2004), erhoffte man sich durch den Ascorbinsäureeinsatz einen zumindest teilweisen Ersatz. Ascorbinsäure kann die reduzierenden Eigenschaften von SO₂ unterstützen, indem es den gelösten Sauerstoff abbindet. Ansonsten fehlt dem Vitamin C das breite Wirkungsspektrum, das die schwefelige Säure auszeichnet. Die zugelassene Höchstmenge, welche dem Wein zugegeben werden darf, beträgt 120 mg/l, also 12 g/hl. Ascorbinsäure, kurz vor der Füllung zugesetzt, verleiht dem Wein ein zusätzliches Maß an Frische und Lebendigkeit. Somit hat die Ascorbinsäure sensorisch eine ähnliche Wirkung wie die bekannte Zugabe von Kohlensäure und empfiehlt sich nur bei Weißweinen. Vitamin C ist als Oxidationsschutz in der gesamten Nahrungsmittelindustrie verbreitet, der Einsatz im Wein birgt aber auch erhebliche Risiken. So lange die Ascorbinsäure zusammen mit der schwefeligen Säure den gesamten Sauerstoff abzubinden imstande ist, wirkt sie reduzierend. Überwiegt jedoch das Oxidative, wird die Ascorbinsäure nicht nur gänzlich abgebaut, sondern oxidiert ihrerseits die Weinhaltstoffe. Dies führt unweigerlich zu Aromaverlust und Bräunungsreaktionen, welche häufig unumkehrbar sind. Aus diesem Grund muss der Wein vor dem Vitamin-C-Zusatz unbedingt einen Gehalt von mindestens 30, besser 40 mg/l freier SO₂ aufweisen. Auch darf der Wein mit keinen nennenswerten Sauerstoffmengen,

wie zum Beispiel bei einer Anbruchlagerung, in Kontakt kommen. Ascorbinversetzte Weine neigen auch eher zu Kupfertrübungen, weshalb sich die Schwermetallgehalte in jedem Fall unterhalb der technologischen Grenzwerte befinden müssen. Nachdem Ascorbinsäure zur Gruppe der Reduktone gehört, wird sie bei der Analyse der freien schwefeligen Säure mitbestimmt und verfälscht so das Resultat. Deshalb muss die Ascorbinsäure getrennt bestimmt und dieser Wert vom erhöhten SO₂-Wert abgezogen werden.



Ascorbinsäure wird rein und als Mischprodukt angeboten.

Zuletzt ist die Verwendung von Ascorbinsäure wieder vermehrt diskutiert worden, nachdem man ihre Fähigkeit, das Entstehen des untypischen Alterungstones (UTA) im Jungweinstadium zu verhindern, erkannt hat. Dazu wird Ascorbinsäure schon gleich nach der Gärung unter Ausnutzung des gesetzlichen Höchstwertes zugesetzt und des weiteren reduktiv gearbeitet. Dies deshalb, weil der UTA-Ton in gefährdeten Weinen nur so lange verhindert werden kann, wie die Ascorbinsäure aktiv bleibt. Der Einsatz in weißen Mosten, wie er gelegentlich in den Weinbauländern der Neuen Welt praktiziert wird, ist hingegen in Europa nicht erlaubt.

AKTUELLE HINWEISE ZUM WEINAUSBAU

Die neuen, jung zu trinkenden Weißweine können jetzt für die Füllung vorbereitet werden. In früheren Ausgaben dieser Zeitschrift, meist zu Jahresbeginn, sind wir auf die einzelnen Schritte der Füllvorbereitung ausführlich eingegangen. Die folgenden Maßnahmen sind je nach Bedarf und Ziel einzuplanen, wobei darauf geachtet werden soll, die Weine in ihrem natürlichen Erscheinungsbild nicht stark zu verändern. Die Klärung des Weines kann spontan erfolgen, mittels des Einsatzes von Schönungsmitteln beschleunigt und/oder durch Filtration erzielt werden. Bei Weinen, die vor dem Konsum längere Zeit an einem kühlen Ort aufbewahrt werden, sollte die Weinsteinstabilität durch Kältestabilisierung und/oder Einsatz von Metaweinsäure garantiert werden. Die Eiweißstabilisierung mittels Bentonitschönung, nach einem Test auf Bentonitbedarf, kommt dann besonders in Frage, wenn die abgefüllten Weine im Sommer höheren Temperaturen ausgesetzt werden. Die heuer in einigen Fällen etwas höhere Säure kann mit Kaliumbicarbonat (z.B. Bianconeve, Blanco V, usw.) oder mittels Verschnitt mit Partien, welche den BSA durchgeführt haben und danach steril filtriert wurden, korrigiert werden. Weiters kann man eine Stabilisierung mit Gummi Arabicum vorsehen, um Nachtrübungen zu vermeiden. Die wichtigste Maßnahme ist aber die korrekte Einstellung vor der Füllung eines stabilen Gehaltes an schwefeliger Säure von ca. 40 mg/l. Anfällige und zart aromatische Weißweine, wie z.B. Sauvignon, sollten bis zu 50 mg/l aufweisen. Im Handel sind einfache Schnelltests zur Ermittlung, meist nur des freien SO₂-Gehaltes, erhältlich. Die teureren Sets erlauben auch die Bestimmung des gesamten SO₂, sind ca. zwei Jahre haltbar und auch etwas genauer.