

Bentonit – Auswirkungen auf Sensorik und Analytik

Armin KOBLER, Versuchszentrum Laimburg

EINSATZGEBIETE

Das Tonmineral Bentonit wird im Wein hauptsächlich zur Eiweißstabilisierung verwendet. Zusammen mit anderen Behandlungstoffen kann es dort aber auch zur Verbesserung der Klärvorgänge angewandt werden. Weniger häufig wird Bentonit im Moststadium eingesetzt, wo es in erster Linie das Entschleimen beschleunigt, aber auch Oxidasen adsorbiert und eventuelle gärrhemmende Pflanzenschutzmittelrückstände aus dem Saft entfernt. In Südtirol gilt Bentonit seit Jahrzehnten als ein zuverlässiges Behandlungsmittel, das mit wenigen Ausnahmen in allen Weißweinen zur Anwendung kommt, da innerhalb gewisser jahgangsbedingten Schwankungen fast alle Jungweine einen Schönungsbedarf aufweisen. Letztlich wurde aber immer wieder in der Praxis der Verdacht geäußert, dass die Bentonitschönungen wertgebende Inhaltsstoffe abreichern können und dass andererseits die Gefahr von Eiweißtrübungen bei fehlender Bentonitbehandlung überbewertet sei.

VERSUCHSERGEBNISSE DER SEKTION KELLERWIRTSCHAFT

Deshalb sollte in einem Versuch geklärt werden, welchen Einfluss die Eiweißstabilisierung mit dem Tonmineral Bentonit auf die Inhaltsstoffe sowie auf die sensorischen Eigenschaften der behandelten Weißweine hat und inwiefern eine Mostklärung mit Bentonit dessen Bedarf im späteren Wein vermindern kann. Zu diesem Zweck wurden jeweils zwei Moste der Sorten Chardonnay, Weißer Sauvignon und Gewürztraminer in jeweils vier Partien aufgeteilt. Zwei wurden traditionell statisch geklärt, während die anderen zwei zusätzlich 100 g Bentonit pro HL zugesetzt bekamen. Die so gewonnenen 24 Weine

wurden im Jungweinstadium wieder geteilt, wobei die eine Hälfte mit derjenigen Menge an Bentonit geschönt wurde, welche das Weinlabor ermittelt hatte, während die andere Hälfte der Weine ohne Bentonitschönung blieben. Auf diese Weise konnten alle möglichen Most- und Weinschönungskombinationen geprüft werden und durch die Analyse sowie Verkostung von 48



Besonders bei kleineren Mengen ist das Granulat zu empfehlen.

Weinen aussagekräftige Resultate gewonnen werden.

HVS UND GÄRVERLAUF

Jene Moste, welche mit Bentonit geklärt wurden, zeigten gegenüber der Kontrolle keine höheren Verluste an hefeverwertbarem Stickstoff (HVS). Auch die Gärdauer wurde trotz schärferer Klärung nicht beeinflusst. Bentonit, eingesetzt als Klärhilfsmittel im Most, hatte einen deutlichen Einfluss auf jene Menge an Bentonit, welche es später brauchte, um die Weine gegenüber Eiweißausfällungen zu stabilisieren. Unabhängig von den weinbaulich bedingt verschiedenen

Bedarfmengen, reduzierten 100 g/HL Mostbentonit den Einsatz im Wein um 30 bis 60 g/HL.

KOSTERGEBNISSE

Jene Weine, deren Moste mit Hilfe von Bentonit geklärt wurden, wiesen eine höhere Geruchsintensität auf. Die Eiweißstabilisierung hat keinen offensichtlichen Einfluss auf die Intensität, Reintönigkeit und die Vielfältigkeit des Aromas; zwischen den Varianten mit und ohne Bentonit waren keine Unterschiede bemerkbar. Die Weine aus bentonit-geklärten Mosten wiesen hingegen eine gesteigerte Typizität auf. Das Füllegefühl war in den Weinen, deren Moste mit Bentonit entschleimt wurden, höher. Die Eiweißstabilisierung des Weines mit diesem Tonmineral erbrachte wiederum keine Unterschiede zwischen den Weinen. Hinsichtlich der Gesamtqualität wiederholte sich ein bekanntes Bild: Bentonit im Most verbessert nicht sehr deutlich, aber doch die Qualität, Bentonit im Wein lässt sie unberührt. Bentonit, im Most und/oder im Wein verwendet, hatte nie einen praxisrelevanten Einfluss auf die chemischen Inhaltsstoffe, welche in dieser Arbeit untersucht wurden.

SCHLUSSFOLGERUNGEN

Die Eiweißstabilisierung mittels Na-Bentonit scheint keinen negativen Einfluss auf die chemischen und sensorischen Eigenschaften der Weine zu haben, auch wenn der Bedarf 200 g/HL erreicht. Eine von Bentonit unterstützte Mostklärung beeinflusst den HVS-Gehalt und die Gärkinetik nicht, während der Bentonitbedarf der resultierenden Weine deutlich vermindert wird. Zudem können leichte Verbesserungen der sensorischen Eigenschaften durch eine Mostklärung mit Bentonit erwartet werden.