

Varianten der Maischegärung

Variante	Vor- / Nachteil	Sensorik
offener Bottich	mangelhafte Extraktion, manuelles Unterstampfen mehrmals am Tag, Alkoholverluste ohne Abdeckung (bis 1 %)	abhängig von der Länge der Standzeit
Überschwallen, Remontage	O ₂ -Eintrag fördert Gärung	gute Extraktion, weiches Tannin
Unterstoß-, Tauchertanks	kaum O ₂ -Eintrag, 20 % stärkere Extraktion als bei Remontage	betontes Tannin
Rührtanks	kein O ₂ -Eintrag, mechanische Belastung	hartes Tannin, einseitig erhöhte Adstringens
délestage	arbeitsaufwendig, hohe Behälter notwendig, hohe O ₂ -Aufnahme, leichtes Abtrennen der Kerne	weiches Tannin mit geringer Adstringens, mehr Mundfülle als bei Remontage und Unterstoßen
Drucktanks mit Entspannung	kein O ₂ -Eintrag	weiches Tannin, fruchtiges Aroma
Macération carbonique	mind. 25 °C notwendig, technische Einrichtung !	wenig Tannin, fruchtig- esteriges Aroma
Nachmazeration	mikrobiologisches Risiko bei offenen Behältern	hohe Tanningehalte, besonders für Barriquewein
Erwärmung am Ende (38°C, 2 Tage)	mikrobiologisches Risiko bei offenen Behältern	hohe Tanningehalte, besonders für Barriquewein
Kaltmazeration (3-5 Tage vor Eintritt der Gärung)	mikrobiologisches Risiko (wilde Hefen !)	wenig Tannin, fruchtiges Aroma
Ganzbeerenanteil (20-50 %)		wenig Tannin, wenig Farbe
Zugabe von Stielen (max. 20 %)	nur bei verholzten Stielen, sonst unreifes Tannin	deutliche Erhöhung der Adstringens