

Mostvorklärung im Winzerbetrieb

Die Klärung des Mostes ist ein entscheidender Schritt in der Weinbereitung. Sie ist mindestens genau so wichtig oder sogar noch wichtiger als die Klärung des Weins. Mit dem Mosttrub wird schlechthin Schmutz entfernt, der der Qualität des Endproduktes abträglich ist. Dagegen besteht der Feintrub des Jungweins aus lebenden Hefezellen, die als starkes Reduktions- und Adsorptionsmittel eine lange Reihe positiver Eigenschaften aufweisen. Vorausgesetzt, es handelt sich dabei wirklich um Hefe und nicht um Schmutz, der nach der Mostvorklärung verblieben ist.

Zu den der Qualität abträglichen Substanzen, die mit dem Mosttrub entfernt werden, zählen Rückstände von Erdreich und Spritzmitteln, Bruchstücke des Zellgewebes der Trauben, Vorläufersubstanzen späterer Gerbstoffe, Altersfirne, Böckser und UTA, sowie wilde Hefen und Bakterien. Gleichzeitig verläuft die Gärung gezügelter unter Minderung der Temperaturspitze, wodurch mehr Aroma enthalten bleibt. Man kann sagen, dass die Qualität des Weißweins praktisch linear mit der Schärfe der Vorklärung ansteigt. Die plumpen, bäuerlich gemachten Weißweine, die es auch heute noch gibt, haben ihre wesentliche Ursache in einer defizitären Mostvorklärung.

Die Techniken, die zur Mostvorklärung eingesetzt werden, umfassen Sedimentation, Zentrifugation, Filtration und Flotation. Filtrierte Moste, zum Beispiel über Hefefilter, sind zu scharf vorgeklärt und tendieren zu Gärproblemen, die oft in erhöhten Gehalten flüchtiger Säure enden. Zentrifugierte Moste enthalten gewöhnlich noch zu viel Resttrub, weil die meisten Separatoren mit der Menge des im Most vorliegenden Trubes hoffnungslos überlastet sind, sofern man ihre Leistung bis in den absolut unwirtschaftlichen Bereich reduziert. Flotationsanlagen erreichen die gewünschte Klärschärfe, die mit der gut abgesetzten Moste vergleichbar ist. Ihr wesentlicher Vorteil besteht darin, dass der zeitaufwendige Vorgang des Absetzenlassens abgekürzt und das Trubvolumen reduziert wird sowie, falls mit Luft floriert wird, gleichzeitig der Haltbarkeit abträgliche Phenole entfernt werden.

Bei der Diskussion um die Mostvorklärung steht meist einseitig das Verfahren im Vordergrund, während der erreichte Effekt zu wenig Beachtung findet. Entscheidend ist aber nicht so sehr das Verfahren, sondern das Resultat, gemessen in der Menge des Resttrubs. Doch gerade darüber herrschen unterschiedliche Vorstellungen. Solange die Klärschärfe durch Augenschein beurteilt wird, versteht jeder unter einem gut vorgeklärten Most etwas anderes. Dies erschwert die Verständigung. In der Praxis entspricht die Mostvorklärung oft noch nicht internationalen Standards.

Der im vorgeklärten Most verbleibende Resttrub kann auf zwei Arten gemessen werden. Durch Auswägung des Schleudertrubs erhält man den Trub in Gewichtsprozent. Optimal vorgeklärte Moste weisen noch ca. 0,5 Gewichtsprozent Trub auf. Mittels eines photoelektrischen Verfahrens, der Nephelometrie, wird der Trub in NTU-Einheiten (nephelometric turbidity units) ermittelt. Vor dem Beimpfen mit Hefe sollten Moste nicht mehr als 100 NTU aufweisen.

Solche Verfahren objektiver und reproduzierbarer Trubmessung können helfen, die Ursache vieler Probleme zu erklären, zum Beispiel Gärschwierigkeiten durch zu wenig Resttrub oder eine Neigung zu bestimmten Aromafehlern durch zu viel Resttrub. Im praktischen Betrieb sind diese Messungen jedoch nicht durchführbar. Deshalb hält der Autor einen Set haltbarer Vergleichslösungen bereit, die abgerufen werden können (siehe unten). Ihre Trübungsintensität steckt das obere und untere Ende eines optimalen Vorklärgrades ab. Durch visuellen Vergleich mit dem vorgeklärten Most kann so einfach beurteilt werden, ob die Schärfe der Vorklärung innerhalb des optimalen Rahmens liegt.

In zahlreichen, wenn nicht gar der Mehrzahl der Betriebe kommt immer noch die Mostvorklärung durch Absetzenlassen zum Einsatz. Dagegen ist unter qualitativen Aspekten absolut nichts einzuwenden, sofern das Ziel einer ausreichenden Klärschärfe erreicht wird. Die Sedimentation des Trubs kann im Wesentlichen durch zwei Maßnahmen verbessert und beschleunigt werden:

- Behandlung der Moste mit pektolytischen Enzymen nach Packungsangabe, wobei bei niedrigen Temperaturen eine eher höhere Dosage anzustreben ist. Das Enzym muß mindestens vier bis fünf Stunden einwirken, bevor die Bentonitschönung erfolgt. Bei faulem Lesegut sollte das Enzympräparat eine zusätzliche Laccase-Nebenaktivität enthalten.

- Schönung mit Gelatine, wobei die besten Kläreffekte durch klassische pulverisierte Gelatine erreicht werden, die in warmem Wasser aufgelöst werden muß. Eine Dosage von 20 g/hl genügt, wobei der Wirkungsgrad durch eine zusätzliche Gabe von Kieselsol (100 ml/hl bei 30igem Kieselsol) erhöht werden kann. Die einfachere Anwendung alternativer Handelspräparate speziell zur Mostvorklärung wird oft mit geringerem Kläreffekt erkaufte. Mit abnehmender Temperatur - unter 12° C - nimmt der Beitrag der Schönung zur Sedimentation des Trubs gegenüber dem der Enzymierung zu.