

Ing. Georg Innerhofer

Entsäuern auch bei Apfelmost?

Für einen harmonisch schmeckenden Apfelmost ist ein ausgewogenes Zucker/Säure-Verhältnis Voraussetzung. Während der Säurezusatz bei eher milden Sorten aus dem Intensivanbau üblich ist, stellt sich das Problem einer gewollten Säurereduktion nur bei speziellen Apfelsorten, die eher dem Streuobstbau zugerechnet werden. Für heuer ist ein Vergleich der Methoden geplant.



Sorten mit höheren Säuregehalten werden derzeit eher mit etwas Restzucker ausgebaut, um den Geschmack zu harmonisieren. Dennoch erscheint es interessant aus eher säurereichen Apfelsorten einen harmonischen trockenen Apfelmost herzustellen.



Ohne Entsäuerung können Weine aus vielen rotfleischigen Apfelsorten unharmonisch sauer schmecken

Durchschnittliche Säuregehalte im Apfel liegen zwischen 5 und 8 g/l. Dominierend dabei ist Äpfelsäure, gefolgt von Chinasäure und Zitronensäure. In unwesentlichen Mengen treten Bernsteinsäure, Fumarsäure und Shikimisäure auf. Ein Entsäuern des Obstweines durch den, wie bei Traubenwein üblich, einfachen Zusatz von Entsäuerungskalk, ist nicht möglich. Der zugesetzte Kalk neutralisiert zwar die Säure, bleibt aber im Obstwein gelöst und es kommt zu keiner Säurereduktion.

Rein rechtlich bieten sich mehrere Möglichkeiten an, die Säure im Apfelmost zu reduzieren.

- Verschnitt: durch Verschnitt mit säureärmerem Most den Säuregehalt verringern, funktioniert nicht bei sortenreinen Produkten.
- Verwässern: Strecken mit Wasser ist zwar gemäß Obstweinverordnung unter Bedachtnahme der dort festgelegten Grenzen möglich, wird aber eher nicht durchgeführt weil sich damit auch Körper und Fülle im Most verringert.
- Gärung: durch Einsatz von speziellen Hefen (Primeurhefen) verringert sich der Gehalt an Äpfelsäure auch schon um bis zu 1,5 g/l (siehe auch Haidegger Perspektiven 1/2007, www.haidegg.at).
- Biologischer Säureabbau (BSA): durch bakteriellen Abbau halbiert sich der Säuregehalt nahezu. Häufig entsteht ein unerwünschter „Joghurt“- oder „Molke“-Geruch, weshalb ein BSA nicht angestrebt wird.
- Entsäuerung: die aus dem Weinbau bekannte einfache Methode funktioniert bei Produkten aus Apfel nicht, wenn, dann nur in Form der verbesserten Doppelsalzent säuerung. Dabei erfolgt ein Zusatz von Weinsäure um das Doppelsalz zu bilden und die Äpfelsäure auszufällen.