

Martin Nowak, Lukas Lang, MSc

Gerührt nicht geschüttelt! Stabulation bei PIWLs

Im Herbst 2025 wurde ein Stabulationsvergleich bei den drei PIWI-Sorten Sauvignier gris (SG), Sauvignac und Blütenmuskateller (BM) im Versuchskeller von Haidegg angelegt. Bei der Stabulation werden die Trubstoffe im Most durch Rühren in Schwebelage gehalten. Dadurch werden laut Theorie mehr Aromavorstufen aus den feinen Fruchtanteilen ausgelaugt. Eine Kühlung und ein Schutz vor Oxidation und mikrobieller Belastung ist dabei unerlässlich.



Versuchsablauf

Die Trauben für den Versuch wurden am 9. September (BM) bzw. am 23. September 2025 (SG, Sauvignac) gelesen. Beim Rebellen wurden der Maische 40 mg/l SO₂, 50 mg/l L-Ascorbinsäure und das Enzym Trenolin Mash zugegeben. Danach wurde die Maische bei 4°C für 24 Stunden mazeriert. Die Maische wurde anschließend in der pneumatischen Tankpresse mit Inertgasüberlagerung abgepresst. Nach der Pressung wurden die zwei Fraktionen je Variante in zwei Wiederholungen à 35 l (Kontrolle und Stabulation) getrennt und separat verarbeitet.

Die Kontrolle wurde mit dem Erbsenprotein IOC Qi Fine Mesh (100 ml/hl), Bentonit Seporit PORE-TEC (150 g/hl) sowie dem Enzym Trenolin Bouquet Plus (10 ml/hl) behandelt und über Nacht absetzen gelassen. Die Stabulations-Varianten wurden nach dem Pressen bei 4°C gelagert. Während der 48 Stunden

im Kühlhaus wurden sie alle acht Stunden aufgerührt. Nach dieser Zeit wurden sie gleich wie die Kontrolle behandelt und sedimentieren gelassen. Im Anschluss an die Gärung mit der Hefe TR 313 wurden alle Varianten ins Kühlhaus bei 10°C gestellt und nach einer Woche mit 60 mg/L SO₂ geschwefelt. Nach drei Wochen wurden die Varianten mit 150er-Schichten filtriert, stabilisiert und abgefüllt.

Die Versuchsweinkost fand im Juni 2026 statt. Die sensorische Bewertung wurde von neun Verkostern je zweimal durchgeführt, dabei wurden folgende Parameter beurteilt: Aussehen, Reintönigkeit, Geruch-Intensität, Duft einseitig, Duft vielseitig, Gerbstoff/bitter, Körper/Dichte sowie Gesamteindruck. Alle Weine wurden im Labor untersucht, wobei hier auch der Gesamtphenolgehalt mitbestimmt wurde.

Tabelle 1: Laborwerte

Sorte	Klone	Dichte	Alk.	Gesamt-zucker	Glucose	Fructose	zuckerfr. Extrakt	KMW	Gesamt-Säure	Wein-Säure	L Äpfel-Säure	Milch-Säure	Citronen-Säure	Fl. Säure	pH-Wert	Gesamt-phenole
Blütenmuskateller	Kontrolle	0,99237	12,74	0,8	0,3	0,5	22,7	19,4	6,5	1,9	4,2	0,0	0,2	0,44	3,38	300
Blütenmuskateller	Stabulation	0,99272	12,49	0,9	0,3	0,6	22,8	19,1	6,5	1,8	4,3	0,0	0,2	0,40	3,39	300
Sauvignac	Kontrolle	0,99611	13,20	12,6	0,4	12,2	22,0	20,8	6,3	2,2	3,6	0,0	0,3	0,44	3,29	300
Sauvignac	Stabulation	0,99180	13,74	2,4	0,2	2,2	22,6	20,7	6,4	2,2	3,7	0,0	0,2	0,47	3,3	280
Sauvignier gris	Kontrolle	0,99182	13,31	2,1	0,2	1,9	21,6	20,1	5,8	1,7	3,7	0,0	0,2	0,42	3,39	250
Sauvignier gris	Stabulation	0,99167	13,29	0,8	0,2	0,6	22,4	20,1	5,9	1,9	3,5	0,0	0,3	0,42	3,42	260



bei den übrigen Parametern keine deutlichen Unterschiede erkennbar waren. Die Reintönigkeit wurde bei der stabulierten Variante geringfügig besser bewertet.

Auch die flüchtige Säure aus der chemischen Analyse zeigt etwas geringere Werte. Dies deutet darauf hin, dass die Stabulation bei sachgemäßer Durchführung durchaus saubere Ergebnisse liefern kann. Bei den restlichen Analysewerten wurden keine Differenzen festgestellt.



Aufgrund einer Gärstockung bei der Sauvignac-Kontrollvariante wurde auf eine Erhebung der Geschmacks-Parameter verzichtet (s. Abb. 4). Die Geruchsintensität wurde bei der stabulierten Variante deutlich höher bewertet, jedoch mit einer eher einseitigen und grünen Aromatik in Verbindung gebracht.

Die Analyseergebnisse zeigen einen um 10 g/l höheren Gehalt an Fructose, was auf Gärprobleme hindeutet. Die Messung des hefeverfügbaren Stickstoffs zeigte keinen Unterschied zwischen den beiden Varianten. Die übrigen Analysewerte zeigten vergleichbare Werte.

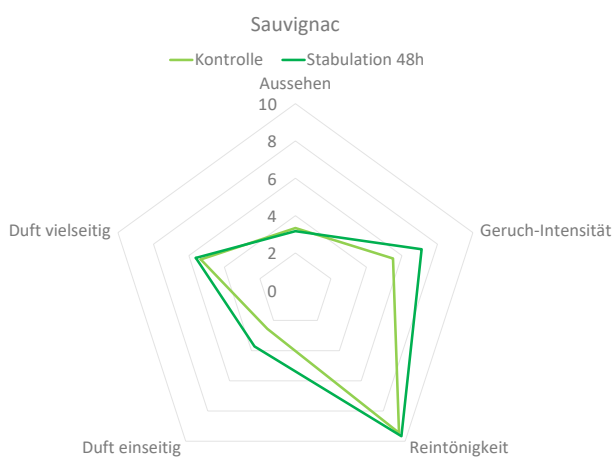


Abb. 4: Sensorik Sauvignac

Fazit

Die sensorischen und analytischen Ergebnisse brachten in unserem Versuch keine wesentlichen Verbesserungen oder Verschlechterungen durch die Stabulation. Bei sachgemäßer Durchführung, technischer Ausstattung und Kapazität kann die Stabulation in Arbeitsspitzen eine kurzzeitige Entlastung sein.

Gesamt gesehen konnten bei den drei getesteten PIWIs keine aromatischen Vorteile erzielt werden. Die Betrachtung der einzelnen Sorten zeigt eine eventuell bessere Eignung von Sauvignac, wobei auch dies aufgrund des unterschiedlichen Restzuckergehaltes mit Vorbehalt betrachtet werden muss.

