

Ing. Wolfgang Renner

# Maischestandzeit bei Schilcher

## Analytische und sensorische Veränderungen

Für die Erzeugung eines Schilchers aus der Blauen Wildbachertraube ist eine Maischestandzeit unumgänglich. Die Dauer der Standzeit hängt stark von der Qualität der Trauben und der Maischetemperatur ab.



Im Weinjahrgang 2010 wurde in Haidegg ein Maischestandzeit-Versuch bei zwei verschiedenen Temperaturen (16°C und 6°C) durchgeführt. Dabei wurden die geernteten Trauben schonend in gelochten Kleinkisten (8kg) transportiert und vor der Verarbeitung im Kühlraum bzw. im Verarbeitungsraum auf die gewünschte Temperatur gebracht.

Bei der Verarbeitung wurde zusätzlich bei jeder Temperatur-Kategorie eine Variante mit Zusatz eines Maische-Enzyms angestellt.

Bis zum Ende der gesamten Standzeit von 32 Stunden wurden alle acht Stunden von allen Varianten repräsentative Saftproben gezogen, um den Verlauf wichtiger Inhaltsstoffe zu bestimmen. Ein Weinausbau erfolgte mit den Standzeit-Varianten von 16 Stunden und 32 Stunden.

### Die Varianten:

Blauer Wildbacher, Lese: 12.10.2010, 17°KMW, 15 g/l titb. Gesamtsäure

1. 16 °C
2. 16 °C und Enzym
3. 6 ° C
4. 6 °C und Enzym



## Zusammenfassung der Ergebnisse

### Verarbeitung

- Die Maischen mit Enzymzusatz zeigten relativ bald eine stärkere Verflüssigung.
- Bei den Ziehungen der Saftproben setzten sich mit zunehmender Standzeit die Varianten mit Enzymzusatz langsamer ab, der überstehende Saft war aber deutlich klarer.
- Varianten mit Enzymzusatz hatten mehr Absetztrub (siehe Abb. 1).

### Analytik

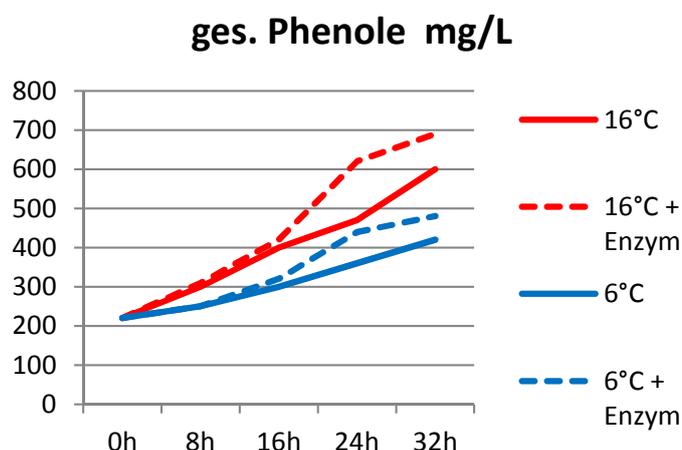
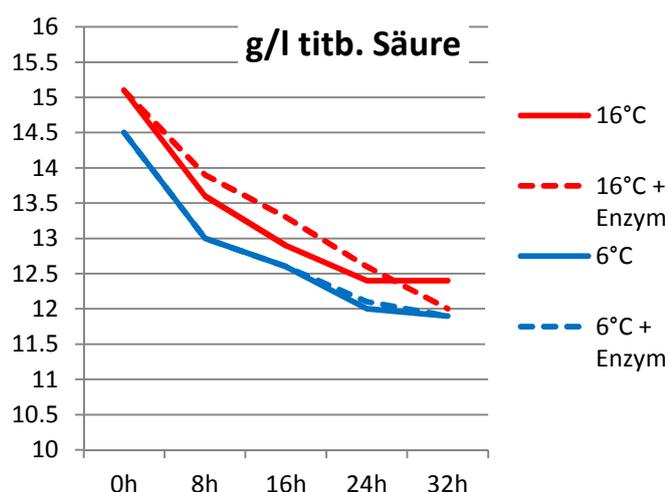
- Je länger die Standzeit dauerte, desto stärker war die Reduktion der titrierbaren Gesamtsäure.
- Tiefe Temperaturen verstärkten den Weinstein-ausfall.
- Der Gesamtgerbstoff nahm mit der Dauer der Maischestandzeit zu, je höher die Temperatur, desto stärker war die Gerbstoffauslaugung.

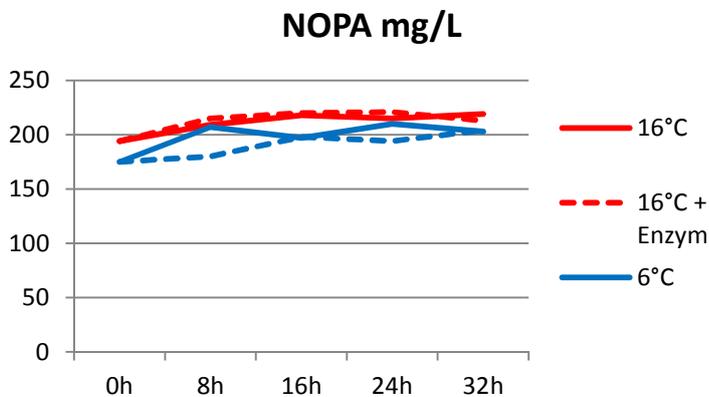
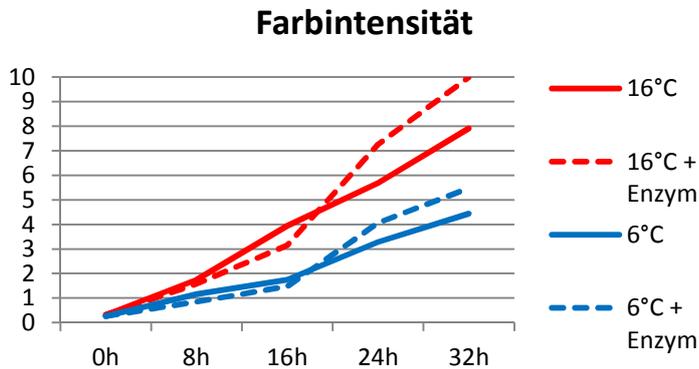


Abbildung 1: Die Varianten mit Enzymzusatz hatten mehr Absetztrüb.

Ab 16 Stunden Standzeit stieg der Gesamtphenolgehalt bei den Maischen mit Enzymzusatz stärker an. Der Konzentrationsverlauf der Flavonoide („grüne“, „bittere“ Phenole) verhielt sich ähnlich, stieg aber bei der 16°C Variante mit Enzymzusatz ab 16 Stunden Standzeit relativ stark an.

- Die Zunahme der Farbintensität erfolgte mit der Zeit fast linear und grundsätzlich bei höherer Temperatur schneller. Hohe Temperaturen und lange Maischestandzeiten führten zu untypisch intensiver Farbausprägung der Weine.
- Der für die Gärung wichtige hefeverfügbare Stickstoff (NOPA) stieg bei allen Varianten in den ersten 16 Stunden der Standzeit langsam an und stagnierte dann. Die kalte Maischestandzeit brachte insgesamt geringere NOPA-Werte.
- Im Gehalt der Gesamt-Terpene (blumig-fruchtige Aromen) gab es bis 24 Stunden Standzeit eine Zunahme, dann eine Stagnation bzw. einen leichten Rückgang. Der Einsatz von Maische-Enzymen ergab eine schnellere Steigerung des Terpen-Gehaltes nach 16 Stunden Standzeit. Der Gesamt-Terpengehalt war nach 24 Stunden allerdings gleich hoch wie bei den Varianten ohne Enzymzusatz.





#### Sensorik

- Lange Standzeiten brachten einen vielseitigeren Duft, allerdings kann das auch auf Kosten der Schilcher-Typizität gehen. Wenn vielseitiger Duft gewünscht ist, soll man länger bei tiefen Temperaturen stehen lassen, denn tiefe Temperaturen ergeben weniger Gerbstoffeintrag.
- Eine längere Standzeit und wärmere Temperatur ergab im Allgemeinen einen vielseitigeren Geruch. Lange Standzeiten brachten im speziellen eher bei den Varianten mit Enzymzusatz einen „vielseitigen“ Duft.
- Die kürzere und kühlere Standzeit förderte im speziellen die „Einseitigkeit“ des Duftes.

- Je länger die Standzeit dauerte, desto höher war der „Gerbstoff-bittere“ Geschmack.
- Eine lange Standzeit bei hoher Temperatur verstärkte den „Gerbstoff-bitteren“ Geschmack. Der Enzymzusatz verstärkte bei langer Standzeit den „Gerbstoff-bitter“ Eindruck.
- Wenn lange Standzeiten angestrebt werden, dann sollten sie eher kühl gehalten werden.
- Der Enzymeinsatz brachte weder bei warmer noch bei kühler Standzeit einen messbaren Vorteil in der Verkostung.
- Weine von der langen Standzeit (32h) bei kühler Temperatur (7°C) wurden nicht signifikant besser bewertet als die Weine von der kurzen Standzeit (16h) bei höherer Temperatur (16°C).

