

Optimale Flaschenlagerung im Weingut

Damit abgefüllte Weine auch nach mehreren Monaten Lagerung noch lebendig, frisch und jugendlich sind, müssen einige Punkte für die Lagerung eingehalten werden. Besonders höhere und schwankende Lagertemperaturen führen zu Verlusten an Aroma, Kohlensäure und Frische.

Ein zu warmes Flaschenlager ist die häufigste Ursache für frühzeitige Alterung von Weißweinen. Es ist unverhältnismäßig, bei Gärung, Abstich, Filtration und Abfüllung einen hohen Aufwand zu betreiben, um Gärungskohlensäure und Aroma zu erhalten, wenn dann durch mangelhafte Lagerung eine schnelle Alterung gefördert wird. Der Temperaturkontrolle des Lagers kommt eine ähnliche Bedeutung wie der Temperaturüberwachung bei der Gärung zu.

Die Temperatur in Tank-, aber auch Flaschenlager sollte maximal auf Trinktemperatur ansteigen. Grundsätzlich gilt: Je niedriger die Temperatur, umso besser für den Erhalt der Qualität. Chemisch betrachtet verdoppelt bis verdreifacht sich die Reaktionsgeschwindigkeit bei einer Temperaturerhöhung um 10 °C (van-'t-Hoff'sche Regel).

Als Richtwert kann eine Lagertemperatur von 12-14 °C empfohlen werden. Auch Temperaturschwankungen sollten vermieden werden. Durch eine gute Wärmedämmung des Flaschenlagers und die Klimatisierung der Lagerfläche kann die Weinqualität wirksam erhalten werden. Weiterhin ist zu beachten, dass Schwermetalle wie Eisen und Kupfer sowie starke Lichteinwirkung Alterung und Oxidation beschleunigen.

WEINVERSTEHER

Alterungsverhalten von Weißwein - Ascorbinsäurezusatz

Vom Verbraucher werden verstärkt junge frische Weißweine gewünscht. Neben dem richtigen Gehalt an Kohlensäure setzt sich zunehmend der Einsatz von Ascorbinsäure bei Weißweinen durch. Gerade im Gutsweinbereich kann mit der Zugabe von 100-150mg/l Ascorbinsäure kurz vor der Füllung die Fruchtigkeit und Frische der Weine länger erhalten bleiben.

Weitere Informationen und Beratung erhalten Sie bei uns im Weinlabor.

Bitte beachten Sie, dass unser Weinlabor und unser Abfüllbetrieb am Freitag, 27. Mai 2016 geschlossen sind.

Info vorab:

Sommerurlaub Abfüllbetrieb vom 18.07. bis 05.08.2016 das Weinlabor vom 25.07. bis 05.08.2016