

Kaltmaceration bei Rot-und Weisswein

Hans Kessler, Bereichsleiter Technik JWG, Schloss Johannisberger Weingüterverwaltung GbR

Kaltmaceration als qualitätssteigernde Massnahme ?

Positive Effekte durch Kaltmaceration

- Bessere Pufferung der Säuren
- Intensivere Kaliumextraktion
- Anhebung des ph-Wertes
- stärkere Extraktion von Monoterpenen
- Steigerung der Dichte und Komplexizität der Weine

Negative Effekte durch Kaltmaceration

- Höhere Adstringenz
- etwaige Bildung von flüchtigen Phenolen
- Anstieg der Gesamtphenole

Variante 1: Spätburgundermaische –Kaltmaceration 4 Tage bei 6° Cel.

- Gesundes Lesegut und schonendendes Abbeeren als Voraussetzung
- Einsatz von Trockeneis-Pellets, ca. 800gr Pellets um 100 kg Maische auf 1° Cel. abzukühlen
- 4 tätige Lagerzeit von 450kg Maische in einem Kühlcontainer bei +6° Cel
- Erwärmung der Maische auf Gärstarttemperatur von 26° Cel
- Kein Saftentzug
- Abwirzen nach 5 Tagen Gärzeit im Maischetaucher-Tank
- Beimpfung mit Bakterienkultur

Variante 2: Spätburgunder –Kaltmaceration 4 Tage bei 6° Cel.

- Gesundes Lesegut, nur ganze Beeren, sortiert durch eine Selektieranlage
- Einsatz von Trockeneis-Pellets ca. 800gr Pellets um 100 kg Maische auf 1° Cel. abzukühlen
- 4 tätige Lagerzeit von 450kg Maische in einem Kühlcontainer bei +6° Cel
- Erwärmung der Maische auf Gärstarttemperatur von 26° Cel
- Kein Saftentzug
- Abwirzen nach 15 Tagen Gärzeit im Maischetaucher-Tank
- Beimpfung mit Bakterienkultur

Variante 3: Rieslingmaische –Kaltmaceration 12 Std bei 6° Cel.

- Gesundes Lesegut und schonendes Abbeeren als Voraussetzung
- Einsatz von Trockeneis-Pellets
ca 800gr Pellets um 100 kg Maische auf 1° Cel. abzukühlen
- 4 tätige Lagerzeit von 450kg Maische in einem Kühlcontainer bei +6° Cel
- Erwärmung des Mostes auf Gärstarttemperatur von +16° Cel
- Temperaturgeführte Gärung im Edeltank bei +16° Cel
- Gärdauer 3,5 Wochen

Variante 4: Riesling –Kaltmaceration 12 Std bei 6° Cel.

- Gesundes Lesegut, nur ganze Beeren, sortiert mit einer Selektiermaschine
- Einsatz von Trockeneis-Pellets
ca 800gr Pellets um 100 kg Maische auf 1° Cel. abzukühlen
- 4 tätige Lagerzeit von 450kg Maische in einem Kühlcontainer bei +6° Cel
- Erwärmung des Mostes auf Gärstarttemperatur von +16° Cel
- Temperaturgeführte Gärung im Edeltank bei +16° Cel
- Gärdauer 3,5 Wochen

Ergebnis:

- Alle Varianten wiesen nach der Kaltmaceration einen höheren pH-Wert aus
- Die Gesamtsäurewerte reduzierten sich bis zu 0,5 g/l
- Zunahme der Mostgewichte um 2°Oe bei den Varianten 1 und 3
- Anstieg des Kaliumgehaltes
- Deutliche Zunahme der Gesamtphenole beim Riesling um bis zu 80mg/l
- alle Varianten hatten deutlich höhere Monoterpen Gehalte, Besonders die 4-Tage Varianten
- Alle Varianten wiesen leicht erhöhte flüchtige Phenolgehalte auf
(medizinisch phenolische Aromen)

Die Kosten sind abhängig von

- Leseguttemperatur
- Lagertemperatur
- Spätere Erwärmung der Mosttemperatur
- Variante 1 0,12 €pro Liter
- Variante 2 0,14 €pro Liter
- Variante 3 0,15 €pro Liter
- Variante 4 0,14 €pro Liter