



Redaction: Dr. W. Levysohn.

Donnerstag den 10. September 1857.

## Wissenschaftliches.

## Die Behandlung der Weine auf dem Lager.

(Beschluß.)

In den aus zuckerarmen Trauben des Nordens entstandenen Weinen, und in noch größeren Verhältnissen in den Obstweinen, bleibt nach der scheinbar beendeten Gährung noch eine beträchtliche Menge stickstoffhaltiger Bestandtheile gelöst zurück, und zwar mit denselben Eigenschaften, welche sie vor der Gährung besaßen, d. h., daß sie namentlich die Fähigkeit beibehalten, sobald sie mit der Luft in Verbindung kommen, Sauerstoff aus derselben aufzunehmen, dadurch zu Gese werden und als solche, so lange noch Zucker vorhanden ist, eine neue, diesen allmählich vollends zeretzende Gährung (ein neues „Arbeiten“, „Werfen“) zu erregen, wodurch der Wein seine Lieblichkeit verliert und dafür mehr oder weniger rauh und herbe wird.

Ist aller Zucker im Wein oder Cider verschwunden, so üben die dann noch vorhandenen Stickstoffbestandtheile in dem Maße, als sie nach und nach mit Luft in Berührung kommen und zu Gese werden, auf den Alkohol eine ähnliche Wirkung, wie vorher auf den Zucker, indem sie jetzt als Säuerungsreger auftretend bewirken, daß der Alkohol des Weines, wenn auch nur ganz allmählich, in Essigsäure zeretzt wird. Kurz, die in den Weinen nach vollendeter Hauptgährung noch vorhandenen stickstoffhaltigen Bestandtheile sind die Ursache aller nachtheiligen Veränderungen, welche selbst die ganz ausgebildeten Weine auf dem Lager noch erleiden.

Die Nichtigkeit dieser Mittheilung beweisen die aus dem zuckerreichen Saft der Weintrauben südlischer Länder erlangten Weine. Bei diesen bleibt eine Menge Zucker unzeretzt zurück, nachdem sie eine stickstoffhaltige Substanz als Gese völlig abgetrennt (als Bodensatz, Geläger, abgelagert) haben. Nun, diese süßen Weine, (mit Ausnahme der rothen, in welchen der Farbstoff die Rolle der Hefesubstanz übernimmt) sind keinen Veränderungen, keinen Krankheiten unterworfen und erfordern so wenig Ansehung, daß man sie sogar ohne Gefahr längere Zeit in halbvollen oder selbst in unverpundenen Fässern liegen lassen konnte.

Die Hefenstoffe, welche bei den bisherigen Weinbereitungsmethoden so überreichlich in unsere Weine übergehen, daß bis

zu diesem Augenblick selbst manche Aker sich ihrer noch immer nicht ganz haben entledigen können und daher wieder in Bewegung gerathen sind, dürfen demnach als die wahre, vielleicht als die einzige, ursprüngliche Veränderungs- und Krankheitsursache unserer Obst- und Traubenweine angesehen werden.

Schon vor Jahren, wo mir das Verfahren der Ciderfabrikanten, den überschüssigen Hefestoff vor und während der Hauptgährung zu oxydiren und mit der ersten Hefeeablagerung aus den Fässern zu entfernen, noch nicht bekannt war, war mir es daher auch klar, daß das Hauptbestreben bei der Erziehung der Weine auf dem Lager dahin gerichtet sein müsse, dieselben sobald als möglich sowohl von der abgelagerten Gese, als von dem in ihnen noch gelösten Hefestoffe zu befreien. Die Mittel, durch welche diese Absicht in den meisten Fällen vollständig erreicht werden kann, sind einfach folgende:

1) Jeder Wein wird gleich nach überstandener Hauptgährung, und zwar, indem man ihn, um ihn vielfach mit der Luft in Berührung zu bringen, durch eine Brause ablaufen läßt, abgeseiht und auf ein stark geschwefeltes Faß in den Lagerkeller gebracht.

2) Sobald der Wein hell geworden ist, zieht man ihn auf diese Weise zum zweiten- und später noch zum dritten- und selbst zum viertenmale ab, indem man ihm beim dritten Abziehe zugleich eine kräftige Gaultenblasenschönung giebt.

3) Sollte der Wein besserungsecht während der folgenden Sommermonate wieder in Bewegung gerathen, so wird er abermals auf ein starkgebranntes Faß umgefüllt, zugleich nochmals geseiht und nach 8 bis 10 Tagen endlich zum letztenmal abgelassen, um ihn von der Schönung zu entfernen.

Man hat gegen dieses öftere Ablassen eingewendet, daß damit dem Weine jedesmal ein Hock ausgezogen werde. Es ist indessen das einzige Mittel, ihm nicht später noch feinere Röcke auszuziehen zu müssen, sofern man nicht durch Drydriren und Abscheidung der Hefestoffe vor der Gährung der Nothwendigkeit niederholter Abziehe vorbeugt. Es würde gar keine Schwierigkeit machen, jeden Wein schon im ersten Jahre die Lagerreife erreichen zu lassen, wenn wir sehr kalte Keller von 3 bis 4 Grad unter 0 Temperatur hätten. Wer die Mühe nicht scheut, den Wein gegen den Winter in ein künftiges, ebenerdiges Fotal zu bringen, um ihn, ohne ihn gefrieren zu lassen, eine Zeitlang einer Temperatur bis 5 Gr. unter 0 auszusetzen, wird dadurch