

Böckser: Typen, Ursachen und deren Behandlung

M. GÖSSINGER

Der Böckser ist einer der häufigsten Be-
standungsgründe bei der Verkostung
für die amtliche Prüfnummer in Öster-
reich. Als Böckser werden "off-flavour"
im Wein bezeichnet, die von schwefel-
haltigen Substanzen verursacht werden.
Die Beschreibungen dieses Weinefehlers
reichen von „Geruch nach faulen Eiern“
(H₂S-Böckser) über „verbrannter Gum-
mi“ bis hin zu „gekochter Spargel“,
„Knoblauch“ und „Zwiebel“. Dieser
„off-flavour“ „maskiert“ das typische
Weinaroma und führt so zu einer Quali-
tätsverminderung (Aroma-Böckser).

Der Böckser ist eine „Kinderkrankheit“,
die in einem frühen Stadium (vor Weih-
nachten) behandelt werden sollte. Wenn
keine Behandlung erfolgt, werden Mer-
kaptane gebildet, die nur mehr schwer
entfernbar sind (Merkaptan-Böckser).

Fehlaromen bedingt durch einen Biolo-
gischen Säureabbau, Phenole oder klo-
nentypischer Aromen der Sorte Grüner
Veltliner sind nicht zu dem Weinefehler
Böckser zu zählen.

Böckser entstehen in den meisten Fällen
am Ende der Gärung bzw. in den ersten
Wochen auf dem Geläger. Böckserbil-
dung wurde jedoch auch schon in mit
Kronenkork verschlossenen Flaschen
festgestellt, wo Weininhaltsstoffe mit
dem Metall des Verschlusses reagierten.

Der Böckser kann mehrere Ursachen
haben. Bisher zählten Pflanzenschutz-
mittelrückstände (Netzschwefel) und
Nährstoffmangel zu den Hauptursachen.
Eigene Untersuchungen in den letzten
Jahren zeigten jedoch, dass alle unter-
suchten Moste (aus mehreren Betrieben
in verschiedenen Weinbaugebieten
Österreichs) einen höheren Stickstoffge-
halt aufwiesen, als für eine Gärung not-
wendig ist (über 100 mg Stickstoff/l). Die
Tatsache, dass bei gleichem Ausgangs-
material aber verschiedener Verarbei-
tungstechnologien fehlerfreie Weine und

Böckser entstehen, weist darauf hin, dass
die Ursache der vermehrten Böckserbil-
dung bei österreichischen Weinen eher
in der Verarbeitungstechnologie und we-
niger im Ausgangsmaterial zu suchen ist.
Es wurde daher besonders auf die unter-
schiedlichen Technologien der Betriebe
mit bzw. ohne Böckserprobleme geach-
tet. Dabei zeigte sich, dass bei erhöhtem
Einsatz von Kaliumpyrosulfit (mehr als
50 g/hl KPS) auf die Trauben, Maische
oder Most verstärkt Böckser auftraten.
Durch die starke Schwefelung vor der
Gärung kommt es zu einer Reduzierung
des Redoxpotentials unter 130 mV. Dies
- verbunden mit einer unzureichenden
Entschleimung des Mostes - führt ver-
mehrt zu Böckser.

Besondere Bedeutung kommt der Redu-
zierung des Trubgehaltes vor der Gärung
zu. Eine scharfe Entschleimung des
Mostes mit 3-4 g/hl Mostbentonit und
vorangegangener Enzymierung scheint
derzeit die einzige Möglichkeit zu sein,
bei reduktiver Verarbeitung einen Böck-
ser zu vermeiden. Wird jedoch der Most
vor der Gärung nicht geschwefelt und
auch keine Reinzuchtheife eingesetzt, tre-
ten ebenfalls nur sehr selten Böckser auf.
Der Mittelweg – mittlere Entschleimung
und reduktive Verarbeitung – führt in
vielen Fällen zu Böcksern. Neben dem
Trubgehalt des Mostes und der redukti-
ven Verarbeitung gibt es noch weitere
Parameter welche die Böckserhäufigkeit
beeinflussen. Dazu zählen hoher pH-
Wert, hohe Gärtemperaturen, Einsatz von
Reinzuchtheife bei trüben Mosten, Ver-
schnitt gärender Moste nach der Haupt-
gärung, Schwefelung des Jungweines auf
dem Geläger und eine längere Lagerung
auf dem Geläger.

Leichte Böckser können oft mittels Lüf-
ten oder Schwefelung beseitigt werden.
Bei stärkeren Böckser kann Kupfersul-
fat oder Kupferzitrat als Behandlungsm-
ittel eingesetzt werden. Der Gebrauch

von Silberchlorid ist seit 2001 in Öster-
reich verboten. Die Praxis in den letzten
Jahren zeigte jedoch, dass viele Böckser
nicht mit Kupfersulfat reagierten. Oft
konnten Fehltonen nur durch eine Kom-
bination von Kupfersulfat und Silber-
chlorid entfernt werden. Der Vorteil von
Kupfersulfat liegt darin, dass bei Einsatz-
mengen von bis zu 0,3 g/hl der Restkup-
fergehalt im Wein meist unter 0,6 mg/l
liegt und somit eine Blauschönung (mit
Filtration!) zur Reduzierung des Kupfer-
gehaltes wegen der Gefahr einer Kup-
fertrübung oder eine Überschreitung des
gesetzlichen Grenzwertes von 1 mg/l
nicht notwendig ist. Bei starken Böck-
sern sind jedoch höhere Mengen an Kup-
fersulfat einzusetzen. Eine Blauschö-
nung ist dann unumgänglich.

Trotz der Möglichkeit der Beseitigung
von Böckser-flavour im Wein bleibt die
Tatsache, dass durch die Behandlung die
Qualität des Weines verringert wird. Ziel
eines jeden Winzers muss es daher sein,
fehlerfreie Weine zu erzeugen.

Literatur

- BRUNNER, H.R., 1988: Über den Metall-Böck-
ser der Weine, Schweiz. Z. Obst- und Wein-
bau, 124, 576 – 579
- EDER, R. u.a., 1999: Weinefehler - Erkennen, Ver-
meiden, Beheben. Leopoldsdorf/Wien, Agrar-
verlag.
- GÖSSINGER, M. und R. STEIDL, 1999: Einfluss
der reduktiven Verarbeitung der Trauben auf
die Böckserhäufigkeit bei Weißwein. Mittei-
lungen Klosterneuburg, 49 (3), 93 – 101
- GÖSSINGER, M. und R. STEIDL, 1999: Einfluss
verschiedener Produktionsparameter und Tech-
nologien auf die Böckserhäufigkeit bei öster-
reichischen Weinen. Mitteilungen Klosterneu-
burg, 49 (4) 124 – 132
- RAUHUT, D., 1996: Qualitätsmindernde schwe-
felhaltige Stoffe im Wein. Geisenheimer Be-
richte, 24
- WENZEL, K. und H.H. DITTRICH, 1978: Zur Be-
einflussung der Schwefelwasserstoff-Bildung
der Hefe durch Trub, Stickstoffgehalt, molek-
ularen Schwefel und Kupfer bei der Vergärung
von Traubenmost. Wein-Wiss. 33, 200-214

Autor: Dipl. Ing. Manfred GÖSSINGER, Höhere Bundeslehranstalt und Bundesamt für Wein- und Obstbau, Wiener Straße 74, A-3400 KLO-
STERNEUBURG



