

Erfahrungen mit Kupfercitrat in österreichischen Weinen

R. KRIZAN, E. VIRGL und F. MORAVITZ

Neue önologische Verfahren sind zur Zeit von größtem Interesse für die Praxis.

Der wichtigste Gesichtspunkt dabei ist, ob die „traditionelle Weinbereitung“ den „modernen“ Praktiken weichen soll oder muss. Die am häufigsten Fragen lauten:

Wie ist die Produktqualität?

Das neuentwickelte Kupfercitrat Präparat ist auf mineralischem Trägermaterial aufgebracht und wird in granulierter Form in den Handel gebracht. Es enthält 2 % Kupfercitrat und ist leicht zu dosieren. Dieses Präparat reagiert rasch und spezifisch mit schwefelhaltigen, unangenehm riechenden Verbindungen wie Schwefelwasserstoff und Mercaptane. Diese werden ausgefällt, ohne dass bei richtiger Dosage der Kupfergehalt im Wein nennenswert ansteigt.

Wie teuer ist das Verfahren?

Dieses Verfahren scheint auch für kleinere Betriebe kostendeckend zu sein, da

eine störende Erhöhung des Cu-Gehaltes bei ordnungsgemäßer Anwendung nicht oder nur in geringerem Umfang erfolgt. Somit wird durch die Behandlung mit Kupfercitrat eine Blauschönung nicht erforderlich.

Wie aufwendig ist es?

Die Regeldosage beträgt 5 – 20 g/hl. Die Zugabe erfolgt direkt unter ständigem Rühren, die Wirksamkeit beginnt innerhalb weniger Minuten. Die Trubabtrennung erfolgt durch Filtration innerhalb von 24 Stunden. Bei einer kombinierten Schönung sollte Kupfercitrat als erste Komponente eingesetzt werden.

Brauchen wir dieses Verfahren?

Im Vergleich zu dem derzeit zugelassenen Kupfersulfat hat Kupfercitrat folgende Vorteile:

- Geringere Giftigkeit
- Biotisches Produkt
- Zitronensäure liegt natürlich im Wein vor

- Höhere Reaktionsspezifität
- Die Energiestufe von Kupfercitrat liegt näher an Kupfersulfid, daher keine Überschussdosage erforderlich.

Für die sensorische Beurteilung wurden 50 Weinproben vorbereitet und mit 1 g/hl Cu-Sulfat behandelt. Die gleichen Weine wurden mit 5 – 20 g/hl Cu-Citrat geschönt.

Alle Weine wurden verkostet.

Das Ergebnis war sensationell:

- keine wesentlich erhöhten Kupfergehalte
- keine Erhöhung von Citronensäure, Gesamtsäure und pH-Wert und sensorisch fabelhaft.

Die Erfahrungen, die am BAWB mit Kupfercitrat gewonnen wurden, sind als sehr positiv zu beurteilen.

Insbesondere bei sog. „schleichenden Böckern“ zeigte sich im Vergleich zur konventionellen Methode mit Kupfersulfat ein sehr guter Behandlungserfolg.

Autoren: Ing. Rudolf KRIZAN, Ing. Eleonora VIRGL und Franz MORAVITZ, Bundesamt für Weinbau, Gölbeseite 1, A-7000 EISENSTADT



