

Catechine – unerwünschte Gerbstoffe im Weißwein

Weinlabor Kiefer - Wir bringen Sie auf den Geschmack!

- Werden aus den Kernen, insbesondere bei geringer Reife u. der Beerenhaut, insbesondere von sonnenbrandgeschädigten Trauben, extrahiert
- Sind praktisch die einzige Gruppe der flavonoiden Phenole, die im Weißwein vorkommt
- Mit den Catechinen wird damit der Gerbstoffgehalt der Weißweine bestimmt
- Bei Zutritt von Sauerstoff beschleunigen Flavonoide die normale Alterungsfirne
- Je niedriger der Gehalt, umso besser ist die Lagerfähigkeit der Wein

Flavonoide Phenole liegen im Most u. im Jungwein als Einzelmoleküle mit geringer geschmacklicher Intensität vor. Je weiter aber ihre Zusammenlagerung während der Alterung fortschreitet, desto mehr nehmen ihre Adstringens, ihr bitterer Geschmack u. die Braunfärbung zu.

Bei fruchtigen Weißweinen sollte der Catechingehalt im Optimalfall nicht über 5 mg/l liegen.

Catechingehalte über 5 mg/l wirken sich im Laufe der Lagerung sensorisch negativ aus. Es kommt zur Bildung von **gerbigen, bitteren Noten**, die Ausbildung der **Altersfirne** und die **Bräunungsneigung** werden deutlich verstärkt. Je höher der Catechingehalt, desto stärker werden diese negativen Veränderungen im Laufe der Lagerung ausgeprägt.

In 571 Weißweinen des Jahrgangs 2020 und 599 Weißweinen des Jahrgangs 2021 haben wir die Catechingehalte ermittelt und in der folgenden Tabelle nach dem Gehalt aufgeschlüsselt.

Catechingehalt:	0 -5 mg/l	6 – 10 mg/l	11 – 20 mg/l	20 – 30 mg/l	>30 mg/l
Jahrgang 2020 (571 Weine)	191	197	136	34	13
Jahrgang 2021 (599 Weine)	198	185	160	34	22

Wie man sieht, unterscheiden sich die beiden Jahrgänge kaum in Bezug auf die Catechingehalte.

Während aber im Jahr 2020 der Eintrag hauptsächlich durch Sonnenbrandschäden der Beerenhaut stattgefunden hat, ist im Jahr 2021 die mangelnde Reife der Kerne dafür verantwortlich.

In beiden Jahrgängen weisen aber $\frac{2}{3}$ der untersuchten Weißweine einen erhöhten Catechingehalt auf. Auffällig verhält sich hier der Riesling. Im sehr reifen Jahrgang 2020 lag der Gehalt, bei nur sehr wenigen Rieslingproben, bei über 5 mg/l. Im weniger reifen Jahrgang 2021 gibt es vermehrt Rieslinge mit Gehalten von 6 – 15 mg/l Catechin. Während bei den Burgundersorten je nach Körper auch mal Gehalte von 10 - 20 mg/l toleriert werden können, machen sich beim Riesling Werte über 5 mg/l sensorisch schnell negativ bemerkbar.

Der Catechingehalt kann nur durch Mostoxidation oder PVPP signifikant reduziert werden. Alle anderen Schönungsmittel führen nur zu einer geringen Verminderung. Diese allgemeine Lehrmeinung konnten wir in unseren Versuchen eindeutig bestätigen.

Die einfachste Lösung zur Beseitigung der Catechine ist die Mostoxidation. Hier wird dem ungeschwefelten Most durch Flotation oder eine große Fritte so lange Luft zugeführt, bis eine deutliche Braunfärbung auftritt. Die so oxidierten Flavonoide müssen vor der Vergärung durch Flotation oder Filtration abgetrennt werden. Da Thiole durch Oxidation deutlich reduziert werden sollten thiolhaltige Rebsorten wie z. B. Sauvignon Blanc, Scheurebe aber auch Rebsorten mit geringeren Gehalten wie z. B. Riesling nicht im Most oxidiert werden. Durch den hohen Sauerstoffeintrag können sich wilde Hefen und Bakterien besser vermehren. Deshalb sollte bei deutlich faulem Lesegut keine Mostoxidation durchgeführt werden. Nach der Filtration oder Flotation sollte eine Schwefelgabe von 25 – 30 mg/l erfolgen.

Wenn aufgrund der Rebsorte, des gewünschten Weinstils oder der zu hohen Fäulnis keine Mostoxidation durchgeführt wird sollte die Reduzierung der Catechine mit PVPP im Most erfolgen. Die Schönung mit PVPP sollte immer erst nach der analytischen Bestimmung der Catechine erfolgen, da deren Gehalt stark variiert und zur Entfernung teils hohe Aufwandmengen benötigt werden.

Die Bestimmung der Catechine sollte möglichst frühzeitig am besten im Most erfolgen damit ihr Gehalt präventiv durch Schönung mit PVPP oder Mostoxidation gemindert werden kann, bevor die sensorisch negativen Veränderungen im Wein auftreten. Anhand des ermittelten Catechingehaltes kann auch eine Empfehlung zur benötigten Aufwandmenge an PVPP gegeben werden.

Wir beraten Sie gerne hinsichtlich der für die Mostoxidation geeigneten Rebsorten, bzw. der alternativen Entfernung der Catechine mit PVPP.

Ihr *Weinlabor Kiefer*

