

# Fehler in Obstweinen und ihre Ursachen



Trotz aller Sorgfalt kommt es immer wieder zu fehlerhaften Tönen in Obstweinen. Hier sollen die wichtigsten Fehler und ihre möglichen Ursachen angesprochen werden, damit der gleiche Fehler beim nächsten Mal vermieden werden kann.

## **Milchsäurenote, Molketon, Jogurt-Note, Butterton, laktisch, Sauerkraut**

Verursacht durch Milchsäurebakterien, die keinen Luftsauerstoff aber dafür viel Wärme benötigen. Vor allem bei säurearmen Apfelmösten (pH >3,4). Geruch und Geschmack nach Sauerkraut, Molke, Joghurt und/oder Butter. Im Extremfall wird der Most trüb.

**Vorbeugung:** Kein fauliges Obst verwenden. Obst mit ausreichend Säure verwenden oder Most nach dem Pressen auf ausreichende Säuregehalte bringen. Nach der Gärung rasch kühl lagern, von der Hefe abziehen, ausreichend schwefeln und klären. Gärstockungen vermeiden. Flaschenmoste dunkel lagern.

## **Essigstich, flüchtige Säure**

Der Essigstich, auch als flüchtige Säure bezeichnet, wird durch Essigbakterien, aber auch durch Milchsäurebakterien und wilde Hefen verursacht. Die Essigsäure ist selbst in kleinen Mengen leicht zu schmecken und zu riechen. Sie kann nicht mehr aus dem Most entfernt

werden. Essigbakterien sind wärme- und sauerstoffliebend.

**Vorbeugung:** Reinzuchthefer verwenden, Flüssighefe oder Gärstarter vor Verwendung auf Essiggeruch kontrollieren. Schnelle, aber nicht zu warme Vergärung. Luftzutritt durch funktionsfähigen Gäraufsatz verhindern. Kein verletztes oder angefaultes Obst verwenden. Presse, Tücher etc. ständig gründlich reinigen, Tresterückstände gewissenhaft auch aus den Winkeln entfernen.

Evtl. Saft bereits etwas schwefeln, Fässer spundvoll halten.

## **Lösungsmittel-Ton, UHU-Ton**

Mögliche Vorstufe des Essigstichs. Typischer Lösungsmittelgeruch.

**Vorbeugung:** Siehe Essigstich

## **Brettanomyces, „Pferdeschweiß“, „Brett“, selchig, animalisch**

Wilde *Brettanomyces*-Hefen können diverse Fehltonen produzieren, zB beißenden Pferdegeruch oder Geruch nach rauchiger Speck-

schwarte, Nelkengewürz oder getoastetem Holz. Diese Hefen können sich in Gefäßen, Geräten oder Kellerräumen einnisten und dann immer wieder Produkte verderben.

**Vorbeugung:** Verwendung von Reinzuchthefen, Fässer und Geräte reinigen. Entschleimung, ausreichende Schwefelung.

### Schwefelböckser

Geruch muffig-dumpf, nach Gummi, im Extremfall wie faule Eier. Fehler kann durch Belüftung gemindert oder entfernt werden.

**Vorbeugung:** Schwefelreste im Fass vermeiden, Reinzuchthefen verwenden. Most nicht mit blankem Metall in Verbindung kommen lassen, Saft nicht zu stark schwefeln.

### Hefeböckser

Der Hefeböckser ist meist nur vorübergehend im Laufe der Gärung spürbar, wenn der Most in der Klärungsphase auf dem Hefebodensatz steht. Ursache ist die Zersetzung der Hefe.

**Vorbeugung:** Rasches Abziehen von Hefe nach der Schwefelung.

### Oxidation, Braunwerden, "Brauner Bruch", "Sherrynote"

Bräunung des Mostes durch stärkere Oxidation, meist nicht mehr rückgängig zu machen. Sauerstoff und Mostinhaltsstoffe verbinden sich. Der Geschmack wird flach und schal. Ähnlich Luftton.

**Vorbeugung:** Rechtzeitige Schwefelung, evtl. schon in geringer Dosierung beim Süßmost.

### Kahmhefebildung, muffig, dünn, leer

Kahmhefen wachsen bei Temperaturen über ca. 15 °C und längerem Luftzutritt auf der Oberfläche des Mostes. Sie bilden zuerst eine dünne Haut, später eine zusammenhängende Decke, die absinkt. Sie bauen den Alkohol unter Ausscheidung von muffigen Aromen ab. Der Geschmack des Mostes wird beeinträchtigt. Er schmeckt dünn, oxidiert und fade.

**Vorbeugung:** Behälter nach der Gärung voll halten und kühl lagern. Ausreichend schwefeln. Obst mit ausreichender Säure verwenden.

### Schimmelgeschmack

Schimmelpilze wachsen auf zuckerhaltigen Früchten und Säften. Ab 3-4 %-vol. Alkohol ist kein Wachstum mehr möglich. Bei starkem Befall muffiger, dumpfer, bitterer Geschmack bzw. Geruch.

**Vorbeugung:** Kein schimmeliges Obst verwenden. Süßmost zügig vergären. Kellerhygiene.

### Bittertöne

Meist Folge von zu starker Zerkleinerung der Früchte. Stiele und Samen werden dadurch zerkleinert und führen zu diesen Bittertönen. Bei der Gärung selbst entsteht Bernsteinsäure, die in größeren Mengen bitter schmeckt. Reinzuchthefen bilden nur geringe,

nicht wahrnehmbare Mengen. Wildhefen können größere, störende Mengen davon bilden.

**Vorbeugung:** Früchte beim Mahlen nicht zu fein zerkleinern. Reinzuchthefen verwenden.

### Mäuselgeschmack, Mäuseln

Verzögerte, stockende Gärung. Vorwiegend bei säurereichen Mosten und in heißen Sommern. Bei langer, warmer Lagerung und unterlassener Schwefelung entsteht ein unangenehmer bis widerlicher Ton, der an Ammoniak und den Geruch von Mäuseharn erinnert, vorrangig am Gaumen spürbar, weniger in der Nase. Mattes Aussehen. Oft in Verbindung mit Essigstich.

**Vorbeugung:** Presssaft leicht schwefeln, entschleimen, rasche Gärung. Kein fauliges Obst verwenden. Reinzuchthefen verwenden. Obst mit ausreichend Säure verwenden oder ansäuern. Rechtzeitiges Abziehen von der Hefe und ausreichende Schwefelung

### Eisbonbontöne, tropische/exotische Fruchttöne, Esterton, Banane

Bestimmte Wildhefen können schöne, evtl. aber untypische Aromen, wie von Eisbonbons, Banane oder Ananas erzeugen. Unter Umständen erwünscht, aber schwer zu steuern.

**Vorbeugung:** Kein fauliges Obst verwenden. Reinzuchthefen verwenden. Nicht zu kalt vergären.

### Luftton, Aldehydton

Acet-Aldehyd hat einen muffigen (sherryartig, korkig, fade) oder grasigen Geruch. Gebildet wird er durch Wildhefen bei hohen Gärtemperaturen. Im Most bindet Acetaldehyd den freien Schwefel.

**Vorbeugung:** Reinzuchthefen verwenden. Gärung bei mäßigen Temperaturen. Ausreichend schwefeln, Luftzutritt verhindern.

### Quellen:

- ARAUNER Paul: Weine und Säfte, Liköre und Saft selbstgemacht, Falkenverlag Niederhausen 1994
- ENNSER Andreas, Most – Fehleraromen: Vortrag am 18.2.2015
- HÜHN Tilo et al: Mikroorganismen bei der Weinbereitung, Mitteilungen für Wissenschaft und Technik, CDR-3, 42-88, 1999
- KRANZ Andreas, [www.fruchtweinkeller.de/Wine/weinfehler.html](http://www.fruchtweinkeller.de/Wine/weinfehler.html)
- Wikipedia: [de.wikipedia.org](http://de.wikipedia.org)

DI (FH) Ulrich Höfert

LK Vorarlberg

Obst/Garten & Direktvermarktung