

Einsatz oenologischer Tannine in der Weinbereitung

G. LEINDL

Im Herbst 2000 wurde ein Vergleich verschiedener oenologischer Tannine durchgeführt. Die Beurteilung der Tannine für Rotwein war deshalb von Interesse, weil die Herstellerangaben, sowohl was die Dosierung als auch den Effekt ihrer Produkte betrifft, eine enorme Schwankung aufweisen.

Historisch gesehen sind Tannine Schönungsmittel, zwei Beispiele aus der Literatur mögen dies belegen: (Troost: Technologie des Weines):

Weißwein nach der Blauschönung:

2g Tannin + 2g Gelatine
oder statt Tannin 20 - 40 ml Kieselso
(15% je hl)

Weißwein normal

4-8g Tannin (oder weniger) + 4-8g Ge
latine
(oder statt Tannin 40 - 80 ml Kieselso
15% je hl)

Zugelassen sind Tannine in VO (EG) 1493/99 Anhang IV Z.1.j und Z.3.n (für Wein, ohne Höchstgrenze) und laut Wein VO BGBL 132/97 (für Wein, Höchstmenge 10 g/hl).

Problematisch erscheint die Empfehlung vieler Anbieter, Tannine schon der Maische zuzusetzen, da sie nur als Weinbehandlungsmittel zugelassen sind.

Ziele des Tannineinsatzes

- Farbstabilisierung
- Strukturverbesserung
- Proteininstabilisierung
- Laccasehemmung
- Eisenkomplexierung
- Oxidationsschutz - SO₂ Verringerung

Tabelle 1: Arten von Tanninen

Hydrolysierbare Tannine	Gallotannine aus Gallnüssen Eiche Haselnuss	haben antioxidative Wirkung
Kondensierte Tannine	Proanthocyanidine (Catechin) Traubenschalen, Kernen, versch. exotischen Hölzern	haben farbstabilisierende Wirkung

• Böckserrisikos

Wenn auch einige Hersteller den eiweißstabilisierenden Effekt der Tannine erwähnen, sind doch die Hauptgründe für deren Einsatz die Stabilisierung der Farbe und die Verbesserung der Weinstruktur („mouthfeel“).

Wichtige Parameter für den Einsatz der Tannine

- Einsatzzeitpunkt
- Menge
- Art
- Sauerstoffgaben (Oxidation)

Arten von Tanninen (Tab. 1)

Versuche 2000

Einsatz im fertigen Jungwein (Blaufränkisch, 20 °KMW, nach dem BSA):

- Verschiedene Tannine (3 x Ellagannin aus Eiche, 1 x hydrolysierbare + kondensierte Tannine)
- in unterschiedlichen Mengen (3, 5, 10 g/hl)
- jeweils mit und ohne gezielten Sauerstoffgaben

Zugabe zur Maische (Blaufränkisch, 20 °KMW):

- Verschiedene Tannine (1 x Ellagannin aus Eiche, 1 x 1 x hydrolysierbare + kondensierte Tannine)
- in unterschiedlichen Mengen (10,15, 20, 25 g/hl)
- mit und ohne gezielte Makrosauerstoffgabe

Ergebnisse

- vermutlich aufgrund des ausgezeichneten und farbstarken Jahrganges farblich keine nennenswerten Unterschiede
- bei der Untersuchung des Gesamtphenolgehaltes zeigten sich starke Schwankungen zwischen den Proben (1500 –2100 mg/l), unabhängig von der zugegebenen Tanninmenge
- zeitlich veränderte Akzeptanz der Proben - so wurden bei den ersten Verkostungen im Frühjahr 2001 die Proben mit 10 g/hl (bzw 20, 25 g/hl) und teilweise jene mit 5 g/hl als zu hart und unharmonisch abgelehnt, bei Verkostungen im Sommer 2001 wurden bereits die mittleren Gaben bevorzugt und im Frühjahr 2002 waren die Weine mit 10 g/hl (bzw 20, 25 g/hl) tendenziell die besten. Abgefüllt wurden die Weine im Juni 2001
- tendenziell Bevorzugung der Proben mit Sauerstoffgaben in jedem Stadium

Autor: Dipl.-Ing. Georg LEINDL, HBLA u. BA für Wein- und Obstbau, Wienerstraße 74, A-3400 KLOSTERNEUBURG



