

Bei der Anwendung der Schönungsmittel immer Vorversuche anstellen! Bewusstes Schönen statt achtloses Schiachen!

Dabei sollte der Wein vor jeder Geschmacksschönung bereits bentonitbehandelt und idealerweise vorfiltriert sein! Die Wein-temperatur sollte zumindest 10 – 12 °C betragen, darunter könnten Schönungsreaktionen unzureichend ablaufen. Die in Vorversuchen ermittelten Schönungsmittelgaben bei laufendem Rührwerk nacheinander langsam und direkt der Gesamtweinmenge zudosieren und ausreichend lange - jeweils ca. 15 Minuten - einrühren und nach längstens 8 Tagen abtrennen.

Bentonit zur Eiweißstabilisierung (Nacalit, Eiwex gran. & Eiwex neu im Wein; Seporit im Most)

In mindestens 5facher Wassermenge – möglichst weiches Wasser – über Nacht vorquellen, danach eventuell überstehendes Wasser abziehen. Wichtig: nach dem Vorquellen das Wasser auf Reintönigkeit des Bentonits verkosten! Erst dann verdünnt mit Wein mittels Rührwerk gut und intensiv (Rührdauer mindestens 15 Minuten) im Wein verteilen. Generell ist es besser die Schönung in zwei Stufen mit einigen Stunden Abstand vorzunehmen. Unbedingt Nachproben durchführen!

Eiweißtrübungen werden vom Kunden fast ausnahmslos beanstandet. Daher konsequent diesen Trübungsreklamationen vorbeugen und vorm Flaschenfüllen insbesondere bei Weinen nach Verschnitt oder Säurekorrektur nochmals zur Qualitätssicherung auf instabiles Eiweiß testen!

Netarom, Netarom Extra

Netarom in der 4-5fachen Menge warmen Wassers klumpenfrei auflösen und unter moderatem Rühren in der Gesamtmenge verteilen. Netarom mindestens einmal täglich aufrühren. Die sensorische Verbesserung durch tägliches verkosten beurteilen. Die positiven Effekte sind jedoch mitunter erst nach 3 bis 5 Tagen deutlich merkbar, danach richtig absetzen lassen und Wein abziehen.

NoOx

NoOx wird in der 10fachen Wasser- oder Weinmenge unter kräftigem Rühren vorgequollen, Quellzeit mind. 1h, danach wieder gut homogenisieren und in den Wein gründlich einmischen. Der Wein kann nach einem Tag von der Schönung abgezogen werden, eventuell aber auch bis zu 2 Wochen auf der Schönung verbleiben.

Granucol Bi, Granucol GE, Granucol FA

In 10facher Weinmenge anrühren und bei laufendem Rührwerk langsam zudosieren. Nach wenigen Tagen abtrennen. Kontrolle des freien SO₂ unerlässlich!

PVPP (Viniclar)

In 10facher Weinmenge ca. 5 bis 6 Stunden vorquellen. Vor der Zugabe zum Wein gut aufrühren und dem Wein bei laufendem Rührwerk langsam zudosieren. Maximale Dosage: 80 g/hl.

Kasilat, Silipur, Polykasilat, Casolin, Casein, Kalkasin, Gerbinol Super, Sensovin, Ka-Sil-Ultra; FloraClair

In 10facher Wassermenge klumpenfrei anrühren (für Casolin – kaltes Wasser; für Casein, Kalkasin, Gerbinol Super, FloraClair - lauwarmes Wasser) und 20 – 30 Minuten quellen lassen.

Silipur, Kasilat, Polykasilat, Ka-Sil-Ultra und Sensovin können auch direkt zudosiert werden. Bei kombinierten Schönungen sind 5fache Wassersuspensionen jedoch besser.

Die Schönung bei laufendem Rührwerk – erst wenn der Wein im Tank oder Fass wirklich in gut zirkuliert – langsam zu dosieren! Wird mit Bohrmaschine und Rührwelle gearbeitet, wäre es von Vorteil, wenn die Zugabe durch eine zweite Person vorgenommen wird. Die Schönung direkt dem gesamten Wein zugeben – nicht vorher in einer Teilmenge Wein einrühren!

Degustin

In 5facher Wassermenge über Nacht vorquellen lassen. Unmittelbar vor der Zugabe zum Wein gut aufrühren und dem Wein bei laufendem Rührwerk langsam zudosieren. Kann bei alleiniger Anwendung nach 2 Tagen abgetrennt werden.

Erbigel

In 5facher Menge kalten Wassers einrühren und ca. 20 Minuten quellen lassen. Dann mit gleicher Menge warmen Wassers (ca. 40°C) dünnflüssig auflösen.

Ercofid

Ercofid ist ein auf inertem Trägermaterial aufgetragenes Silberchlorid. Es wird direkt dem vorfiltrierten Wein zugegeben. Auf eine gute Durchmischung ist zu achten. Nach einigen Stunden sollte nochmals aufgerührt werden. Die Abtrennung erfolgt spätestens zwei Tage nach der Zugabe durch Tiefenfiltration mittels Kieselgur- oder Schichtenfilter. Die Cross-Flow-Filtration ist leider ungeeignet!

Bei der Anwendung der Schönungsmittel immer Vorversuche anstellen! Bewusstes Schönen statt achtloses Schiachen!

Kupfersulfat (Kupfat, Vitriol)

In 10facher Wassermenge auflösen und durch intensives Rühren mit dem Wein vermischen.

Kupzit

In 10facher Weinmenge anrühren und dem Gesamtgebilde unter intensivem Rühren beimengen. Soll nach 2 Tagen mittels Tiefenfiltration abgetrennt werden.

Achtung: Nach Anwendung von **Kupzit** und/oder **Kupfersulfat** muss der Reinkupfergehalt im Wein unter max. 1 mg/l – besser unter 0,5 mg/l – liegen. Ansonsten muss eine Blauschönung – gemäß vorgeschriebener Laboruntersuchung – durchgeführt werden, vor der aber mit PF10 oder K100 – Schichten zu filtrieren ist, um die entstandene Kupfer-Schwefelverbindung (Kupfersulfid) abzutrennen, da sich andernfalls der Böckser nach der Blauschönung teilweise rückbilden könnte!

Gelbes Blutlaugensalz für die Blauschönung

In 5-10facher Menge lauwarmen Wassers (mindestens 37°C) auflösen – niemals in Wein – und bei laufendem Rührwerk langsam zugeben. Lokale Überschönung vermeiden! Nach spätestens 10 Tagen fein vorfiltrieren. Bei alleiniger Blauschönung empfiehlt es sich eine Klärschönung am besten mit 50 ml/hl Blank 1 und 50 ml/hl Blank 2 vorzunehmen. Die Bentonitschönung erfolgt vor der Blauschönung! Die gesetzlich vorgeschriebene Nachprobe vor der Vorfiltration ins Labor zur Analyse bringen!

Entsäuerungskalk (Calciumcarbonat) für die chemische Entsäuerung

Für die Entsäuerung von 1g/l werden 67 g Kalk pro hl Wein oder Most benötigt. Die dabei freigesetzte Kohlensäure kann zum Überlaufen führen, daher 5 bis 10% Steigraum im Behälter belassen. Damit kein biologischer Säureabbau im Anschluss stattfindet, nur keimarme, vorgeklärte Weine entsäuern!

Bicarbonat bzw. KHC03 (Kaliumbicarbonat, Kaliumhydrogencarbonat, Kalinat)

Mit etwas Wein anteigen und dem Gesamtgebilde unter intensivem Rühren beimischen. Nach Mitte März darf Wein max. um 1 g/l entsäuert werden. Erst wenn eine Säurebestimmung die berechnete Entsäuerung bestätigt, ist das Kaliumhydrogentartrat ausgefallen! Kurz nach der Entsäuerung ist nur ca. die Hälfte der berechneten Entsäuerung messbar. Geschmacklich ist die Entsäuerung aber vollzogen! Wartezeit bei normaler Kellertemperatur sind einige Wochen (im blank vorfiltriertem Wein). Durch entsprechende Kühlung ist eine wesentlich raschere Auskristallisation des Weinstein möglich!

Doppelsalzensäuerung (DS-Entsäuerung) bei hohen Säurewerten

Berechnete Menge Spezialkalk (Neoantacid) mit Wein zu Brei anrühren. Diesen Kalkbrei in ein ausreichend großes Gebinde vorlegen. Die berechnete Teilmenge unter ständigem Rühren zufließen lassen und solange rühren bis keine CO₂-Entwicklung mehr sichtbar ist – bei der Verbesserten DS-Entsäuerung wird danach in die Teilmenge zusätzlich die berechnete, aufgelöste Weinsäure unter weiterem Rühren zugegeben, bis die Schaumbildung beendet ist – nach kurzer Wartezeit das gebildete und abgesetzte Doppelsalz entweder mit Kieselgurfilter ohne Kieselgurdosage abtrennen oder mittels grober Schichten (PG80 bzw. K800) abfiltrieren und diese filtrierte Teilmenge mit der nicht entsäuerten Restmenge verschneiden und mischen.

Wegen des Calciumtartratausfalls die Wartezeit bei Kalk- und Doppelsalz-Entsäuerung von 4 bis 6 Wochen einhalten! Bei der Verbesserten DS-Entsäuerung entfällt diese Wartezeit!

Mannoproteine (MannoSoft, Mannolees, MannoComplexe, MannoStructure)

In der 5-10fachen Menge Wasser oder Wein lösen und unter ständigem Rühren in den Tank einmischen.

Tannine

In 10facher Menge heißem Wasser bei 40-50°C auflösen.

Gummi arabicum (Gum 20, Gum 30, Optigum, Filtragum, Vinogum) mindestens 2-3 Tage besser 1 Woche vor Abfüllung zudosieren. Menge an Gummi arabicum ca. 50-100 ml/hl.

Metaweinsäure (10 g/hl) (Bei Entsäuerung erst nach 4 bis 6 Wochen sinnvoll!)

In 10facher Menge kalten Weines – keinesfalls in Wasser – anrühren und 2 Stunden stehen lassen (Selbstauflösung). Metaweinsäure 2-3 Tage vor Füllung zusetzen.