

Førstehjælp til problemgæringer -2. Kan nødstedte vine reddes?

af Jørgen Broe

Svaret på dette spørgsmål er nej og dog ja! Som ved sygdom, gælder også her, at forebyggelse er meget bedre end helbredelse.

I en foregående artikel (Vinpressen nr. xx) var jeg inde på hvordan man undgår problemgæringer og afhjælper problemgæringer. Disse betragtninger var forskellige bud på forebyggelse af fejl i vinen. Men hvis vinen med fejl er dannet, kan man så gøre noget? - Det vil jeg her prøve at komme med et par bud på, samtidig med at der også vil optræde bud på hvordan man kan forebygge disse problemer.

For alle de nedenfor foreslåede behandlinger og tilsætninger gælder, at **det er meget klogt at prøve sig frem først**, d.v.s. man tager en lille, veldefineret delmængde af vinen og prøver metoden af, inden man tager hele portionen i behandling. Man kan også opstille en lille forsøgsrække med forskellige behandlings/ tilsætnings kombinationer, for herved at afgøre hvilken kombination, der er mest velegnet i det foreliggende tilfælde. Husk at mange behandlinger/ tilsætningen kræver tid inden virkningen har indfundet sig.

Svovlproblemer (Svovlbrinte og mercaptan)

De mange overvejende ubehagelige noter som svovlforbindelser tilføjer vin, kan forhindres ved forebyggelse. Dels ved at sørge for at gæren har hvad den behøver af næringsstof (specielt kvælstof), og dels ved at sørge for at vinen efter gæringen ikke har gærkontakt længere end nødvendigt (undgå gærautolyse). I Problemfermenteringer 1 er beskrevet lidt om disse forhold. Er der dannet svovlforbindelser kan disse søges fjernet på flere forskellige måder.

En af de traditionelle metoder er af fælde sulfiderne med kobber. Små kobber stykker (f. eks kobbermønter) lægges i vinen, hvorefter en ganske lille mængde kobber går i opløsning og danner tungopløselig forbindelse med sulfid. Således forsvinder det opløste kobber igen og noget nyt kan opløses, og udfælde sulfid. Denne metode er langsom og ikke fuldstændig, og kan i uheldigt fald kun forurene vinen med kobber i mindre grad. I stedet for kobberstykker kan man anvende en kobberstang, som man rører rundt i vinen med, hvorved den også samtidigt bliver beluftet.

Opløst kobber, ofte i form kobborsulfat, er en særdeles effektiv middel at fjerne sulfid med, idet det som ovenfor beskrevet vil fælde sulfid i vinen ud som det meget tungtopløselige kobborsulfid. Men jeg kan ikke anbefale midlet! Den rigtige dosis kan man kun ramme hvis man eksakt kender sulfidindholdet. Overdossere man, laver man et lidt kedeligt problem med sulfid om til et alvorligt problem med sundhedsskadelig opløst kobber.

En anden metode i det traditionelle vinbrug er anvendelse af olier. Oprindeligt anvendte man planteolier, f. eks olivenolie, men i nyere tid er man gået over til mineralsk olie, da dette smags- og luftmæssigt er ret neutralt. Mineralsk olie (f. eks 5 – 10 g pr L vin) tilsættes vinen, som herefter omrystes jævnlige, i løbet af et par dage, indtil lugten er forsvundet. Efter behandlingen omstikkes vinen og befris for den overliggende olie. En behersket beluftning under omrystningen vil bidrage til at fjerne svovllugten, men skal passe på ikke at ilte for voldsomt.

En svag beluftning af vinen, f. eks ved omstikning, vil også i sig selv kunne mindske et mindre svovlproblem.

Problemet med svovlforbindelser i vin er meget velkendt, og i tysk vinavl har fænomenet fået sit eget navn, nemlig böckser. Det ligeledes tyske firma Erbslöh har udviklet produktet Bocksinn til afhjælpning af dette problem. Produktet består af opslemmede silikater, som efter opblanding i

vinen vil absorbere svovlforbindelserne, og efter henstand udfælde dem. Produktet er let at anvende, og eneste risiko ved overdosering er evt. at trække positive noter ud af vinen.

En sidste metode jeg vil nævne er behandling med aktiv kul. Aktiv kul fås i forskellige formuleringer, dvs som findelt pulver, granulat og større flager. Pulveret har den største overflade, og er derved det mest effektive absorptionsmiddel, men det er samtidigt den formulering der er vanskeligst at skille fra vinen igen. Granulat vil ofte være den bedste form.

Aktivt kul har stor evne til at absorbere en lang række stoffer, men da det er ikke særligt selektivt, vil det fjerne en lang række stoffer fra vine, de dårlige såvel som de gode. Derfor skal behandling med aktiv kul anvendes med stor forsigtighed. Der gælder i høj grad her at man skal prøve sig frem med en delmængde inden man behandler hele portionen. Visse firmaer sælger en type aktiv kul egnet til at fjerne dårlig luft og en anden type til affarvning (se senere). Brugt med forsigtighed vil aktiv kul kunne fjerne ikke kun svovllugte, men også andre dårlige lugte. Men husk at lave forsøg først!

En anden type problem med svovl kan opstå hvis der er stort overskud af sulfit i vinen.

Følsomheden over for dette problem er ret varierende fra person til person, men det vil erkendes som en prikkende fornemmelse i næsen (i retning af brændt svovl fra en tændstik). Sulfit overskud kan fjernes på 2 måder, nemlig ved beluftning eller ved behandling med hydrogenperoxid. Er problemet af mindre omfang kan det løses ved beluftning, f. eks ved at lade vinen "plaske" ved omstikning. Ved for kraftige beluftninger er der dog risiko for andre uønskede oxidationer. Behandling med hydrogenperoxid (brintoverilte) er en meget effektiv metode til fjernelse af sulfit, men ved denne behandlingsform er det ret vigtigt at man har styr på sulfit mængden i vinen, og at man måler denne før og efter behandling. Ved tilsætning af 0,2 ml af en 3% hydrogenperoxid opløsning pr. L vin vil man kunne fjerne 10 mg SO₂/L.

Mikrobiel oxidation

Mikrobiel oxidation er forårsaget af mikroorganismer, specielt bakterien *Acetobacter*, og kan føre til dannelse af forskellige ubehagelige produkter. I første omgang dannes eddike syre (og andre flygtige syrer) og senere i processen dannes bl. a. ethylacetat (lugter som neglelak fjerner).

Fænomenet kaldes ofte for eddikestik.

Bakterien *Acetobacter* er allestedsnærværende, og kan spredes via ufuldstændig rengjort udstyr og via bananfluer, der stortrives i kontakt med druer, most og vin, og som kan trænge ind mange steder, f. eks gærrør og ikke tætte lukninger.

Eddikestik i sin spæde start (erkendes ved en svag eddikelugt) kan man forsøge at standse ved at hæve fri sulfit til 50 mg/L, eliminere enhver kontakt med ilt og nedkøle gæringskar/ vinbeholder. Men har man udpræget eddikestik i sin vin står den ikke til at rede, med mindre man ser muligheden for at lave vineddike.

En vin med svagt eddikestik kan evt. blandes med en anden vin, men jævnfør nedenstående skal man være meget forsigtig med dette.

Har man haft eddikestik i en vin, er det meget vigtigt at forebygge et angreb på de næstfølgende vine ved rengøre alt udstyr omhyggeligt (brug desinficerende rengøringsmidler).

Spontan oxidation (auto-oxidation)

Spontan oxidation er en iltningproces der sker i vinen mellem ilt og flere af de stoffer der findes i vinen, uden mikrobiel medvirken. En del forskellige stoffer kan dannes, men acetaldehyd er det vigtigste blandt disse. I små mængder kan acetaldehyd bibringe vinen positive noter (nøddeagtig, som det kendes fra bl.a. sherry), men ved stigende koncentrationer bliver der tale om en udpræget vinfejl (rådden æble). Dannelse af acetaldehyd kræver ilt, om end i små mængder, så det er derfor vigtigt at undgå luftkontakt for at forebygge dannelsen.

Er der danner for meget acetaldehyd i vinen, kan man eliminere nogle af lugtgenerne ved at binde stoffet til sulfid, idet man tilsætter ekstra sulfid. Man risikerer dog af lave et problem med acetaldehyd om til et problem med sulfid. Her er der vigtigt at prøve sig frem med forsøg. Ved moderat spontan oxidation kan man også løse problemet ved blanding med anden vin.

Affarvning

Aktiv kul kan som tidligere omtalt bruges til at fjerne dårlig lugt fra vine, men som middel til affarvning er det også ganske effektivt. Nogle fabrikater (f. eks. Vinoferm) har en type til lugtfjernelse og en anden type til affarvning. Affarvning af vin kan f. eks. være aktuelt hvor en hvidvin, p. g. a. svag oxidation en blevet brunlig. En typisk dosering i forbindelse med affarvning er 10 til 50 mg pr L.

Aktiv kul fås af forskellig herkomst og i forskellige formuleringer. I støvform har de den største overflade, men er samtidig svær at slippe af med igen. I granuleret form mindskes overfladen noget, men til gengæld sedimenterer det næste af sig selv, og kan derved let elimineres.

Blanding (assemblage, coupage)

Den store popularitet som en-druevinene har opnået, har næsten overskygget det faktum, at mange gode vine traditionelt opstår ved den dygtige vinkypers blanding af forskellige vine.

Blanding kan være med til at øge kompleksiteten af den færdige vin, og kan nedtone eller fremtone smagsaspekter, så som syre, sødme, alkohol og tannin, ligesom farve også kan reguleres.

Flygtige syrer, oxidationsprodukter (acetaldehyd), svovlforbindelser m. v. kan også nedtones ved blanding med vin uden indhold af disse stoffer. Men når det, som her, drejer sig om at sløre deciderede fejl i vinen skal man være meget forsigtig med at blande. F. eks kan resultatet af blandingen stadig være med erkendelig fejl, og så har man jo også ødelagt den vin man blandede i. Men omvendt kan f. eks. et ganske svagt strejf af flygtig syre være med til at øge kompleksiteten, så at blande sig ud af problemerne er en mulighed, der dog skal bruges med stor forsigtighed.

Under alle omstændigheder bør man forsøge sig med blandinger i små portioner, hvor man holder fuldt styr på mængde forholdet. I forbindelse med vurdering og bedømmelse af blandingerne er det vigtigt at man ikke kun involvere sig selv, men også lader bedømmelsen hvile på andre personer, gerne med erfaring.

”Pearson square” er en beregningsmetode, der gør det muligt at styre blandinger m. h. t parametre man kender (f.eks. syre, alkohol, sukker m. v.). Problemstillingen kan f.eks. være: vi har en vin med syretallet 8,5 g/L og en anden vin med syre tallet 3,2 g/ L. Vi ønsker en færdigblandet vin med et syre tal på 4,5 g/L. Hvilket forhold skal de 2 vine blandes i?

Metoden bygger på forholdsvis simpel matematik, som dog ikke vil blive beskrevet her, men jeg vil henvise til www.geocities.com/mipeman/winecalc.html (The Home Winemaking page), hvor der findes et lille program (”WineCalc”) der kan foretage disse beregninger

Smagsjustering

Der er et utal af muligheder for smagsjusteringer ved at tilsætte smagsstoffer til vinen. Dette vil dog ikke blive behandlet her, da det er på kanten af et ærligt vinprodukt. Smagsjustering, der fremkommer ved at fjerne stoffer fra vinen, er derimod almindeligt accepteret i de fleste vinforordninger, og flere af de allerede omtalte behandlinger er af den type.

Syrereducering er et andet eksempel herpå. Det omtalt i flere tidligere artikler i Vinpressen, og vil ikke blive omtalt yderligere her.

Justering af bitterhed og astringens (”sammensnerpethed”) kan ske dels ved tilsætning af tannin og dels ved fjernelse af tannin. Tannin indholdet kan reduceres effektivt ved behandling med gelatine,

typisk 0,1 g pr. L vin, men selvfølgelig afhængig af problemets omfang. Også andre proteiner er egnet til dette, bl. a. casein, albumin, skummetmælkspulver, skummetmælk og æggehvide.

Ref.

- *Philip Jackisch: Modern Winemaking, Cornell University Press, 1985*
- *Yair Margalit: Winery Technology & Operations – A handbook for small Wineries, The Wine Appreciation Guild, 2003*
- *Diverse nr af WineMakerMagazine*

“A bad wine is 'very interesting' only if the winemaker is present”



Pearson square	
	A = Value wine 1
	B = Value wine 2
	C = Value wanted
	D = Part of wine 1
	E = Part of wine 2
	D = C - B E = A - C proportion = D :



ERROR: syntaxerror
OFFENDING COMMAND: --nostringval--

STACK:

/Title
()
/Subject
(D:20060203211113)
/ModDate
()
/Keywords
(PDFCreator Version 0.8.0)
/Creator
(D:20060203211113)
/CreationDate
(GL)
/Author
-mark-