

Grundwissen zur Schönung von Obstweinen mit Bentonit

Was ist Bentonit?

Bentonit ist ein fein vermahlener Ton mit starker Quellfähigkeit. Durch die große Oberfläche des Bentonites werden daran Eiweißstoffe gebunden. Es entsteht eine große Flocke, die dann zu Boden sinkt.

Was bewirkt Bentonit?

Bei der Bentonitschönung werden neben der Bindung von Eiweißstoffen und Feinsttrubstoffen gleichzeitig unerwünschte, während der Gärung durch Bakterien gebildete biogene Amine (Aminosäuren) wie Histamin und Tyamin entfernt, denen teilweise die unverträglichkeit der Moste und sogar Kopfschmerzen zugeschrieben werden. Eine steckengebliebene Gelatine-Schönung kann sehr gut mit 1 Gramm/Liter Bentonit niedergerissen werden.

Wie lauten die Einsatzbedingungen?

Der Einsatzzeitpunkt für den Most ist vor der Gärung am günstigsten. Bentonit ist negativ geladen und bindet im Preßsaftstadium das positiv geladene Eiweiß, bleibt während der Gärung im Faß und wird beim 1. Abstich gleichzeitig mit dem Hefetrub entfernt.

Eine spätere Bentonitschönung im vergorenen Getränk sollte nur dann erfolgen, wenn deren Einsatz vor der Gärung vernachlässigt wurde. Im

vergorenen Getränk zehrt Bentonit an den Farb-, Geruchs- und Geschmacksstoffen. Je saurer der Most, desto reaktionsfreudiger läuft die Schönung ab. Dies bedeutet, daß bei sauren Mosten (über 8 Gramm/Liter) geringere Bentonitmengen erforderlich sind, da die Adsorption größer ist.

Welche Anwendungsmengen?

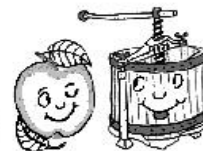
LEICHTE TRÜBUNG	0,5 bis 1 Gr./Ltr
MITTLERE TRÜBUNG	1 bis 2 Gr./Ltr.
STARKE TRÜBUNG	2 bis 4 Gr./Ltr.

Alles unter Berücksichtigung des Säurewertes!

Wie erfolgt der Ansatz?

1. Abgewogene Menge Bentonit langsam in fünffache Wassermenge einrühren.
2. Nach einigen Stunden hat sich Bentonit abgesetzt: Wasser abgießen.
3. Das klumpenfreie Bentonit in etwas Flüssigkeit des beizugebenden Getränkes anrühren und unter ständigem Rühren dem Fass begeben.
4. Danach ca. 5 Minuten maschinell durchrühren.
5. Nach 2 Stunden nochmals das Fass 5 Minuten maschinell durchrühren.

Je intensiver gerührt wird, um so größer ist der Erfolg der Trübungsbindung am Bentonit-Korn. Das Rühren von Hand ist grundsätzlich auszuschließen!



Allgemein

Grundwissen zur Schönung von Obstweinen

Was heißt SCHÖNEN ?

Das Getränk sieht schön aus, wenn es frei von Trubstoffen ist. Die Kunst des Schönens besteht nun darin, nicht nur die feinsten Trubteilchen aus dem Getränk zu entfernen, sondern auch diejenigen Stoffe die eine spätere Nachtrübung verursachen, wie z.B. Eiweiß. Eine Schönung gilt als gelungen, wenn alle Trübungspartikel einschließlich der trübungsverursachenden Stoffe unter der Berücksichtigung entfernt wurden, daß dem Getränk die wertgebenden Aroma- und Farbstoffe weitestgehend erhalten geblieben sind.

Wie funktioniert SCHÖNUNG ?

Ein Obstwein unterliegt den gleichen Prüfkriterien, wie ein Traubenwein. Außer dem Aroma, wird der Wein nach seinem Aussehen beurteilt. Entsprechend der Fruchtart, soll er die typische Farbe aufweisen. Ein besonderer Wert wird auf die Durchsichtigkeit des Weines gelegt. Die höchste Durchsichtigkeitsstufe wird mit *blank*

bezeichnet.

Um dieses Ziel zu erreichen, werden dem relativ trüben Wein *Schönungsmittel* zwecks Bindung unerwünschter Stoffe in dosierten Mengen beigegeben.

Dies ist ein rein physikalischer Vorgang, bei dem durch Ladungsausgleich Flocken gebildet werden, die durch Schwerkraft absinken.

Ein Schönungsmittel mit positiver Ladung bindet Trubbestandteile, die negativ geladen sind. Durch das Zusammenprallen beider Stoffe kommt es zu einer spezifischen Gewichtserhöhung und das Kolloid sinkt zu Boden.

Damit ist sowohl das Schönungsmittel als auch der auszuschönende Stoff gebunden. Durch Abzug vom Schönungsgeläger mit gleichzeitiger Filtration erfolgt die Trennung vom Getränk. Ist eine Filtration nicht vorgesehen, muß dem geschönten Produkt ausreichend Zeit gegeben werden, damit sich der Schönungstrub am Fassboden ablagern kann.

Tabelle Oberflächenladung

Neutral	Positiv	Negativ
Aktivkohle	Trubstoffe und Kolloide in stark sauren Lösungen	Trubstoffe und Kolloide in neutralen bis leicht sauren Lösungen
PVPP (makroporöse Adsorberharze)		
	Schichtenfilter	
	Gelatine	Bentonit
	Eiweiß (Eiklar)	Kieselsol
	Hausenblase	Tannin (Gerbstoff)
	Kasein	Kaolin
	Weinhefe	