



Phenole in Weißwein und Korken

Stand: 24.02.2015

Korkindustrie
Trier

Wein

Quellen: Eccli, E., U. Pedri: Die Polyphenole des Weines
www.schneider-oenologie.com/downloads

Der Gesamtphenolgehalt in Weißweinen liegt in einem Bereich von 200 bis 400 mg/l, bei Rotweinen zwischen 1.800 und 3.000 mg/l.

Der Gesamtphenolgehalt eines Weines setzt sich aus den nichtflavonoiden (geschmacklich irrelevant) und flavonoiden (Gerbstoffe) Phenolen zusammen.

Der Anteil der Gerbstoffe ist abhängig von der Traubenverarbeitung (z.B. Pressen, Maischestandzeit, mechanische Belastung z.B. beim Pumpen).

Ursache für die Gerbigkeit eines Weißweines sind demnach die mechanisch belastende Traubenverarbeitung, zu reduktive Mostbehandlung (Gerbstoffe werden nicht bereits im Moststadium oxidiert und ausgefällt) und ungenügende Vorklärung.

Weißweine, die durch die Verarbeitung hohe Flavonoidgehalte aufweisen, präsentieren sich gerbig oder werden es nach kurzer Zeit durch die unvermeidliche Sauerstoffaufnahme während der Lagerung.

Naturkorken der Korkindustrie Trier

Quelle: Korkindustrie Trier, Messungen im Rahmen der Produktkontrolle über 12 Jahre

Der Gesamtphenolgehalt von Korken der gängigsten Qualitäten 404 und 414 liegen im Mittelwert bei 3 mg/l extrahierbare Gesamtphenole pro Korken. Bei den Qualitäten 404 OQ und 414 OQ liegen sie bei lediglich 1 mg/l. Für diese Messungen werden die Korken jeweils komplett extrahiert.

Da aber nur der Korkspiegel mit dem Wein in Kontakt kommt, kann davon ausgegangen werden, dass auch nur er extrahiert wird. Großzügig gerechnet kann man sagen, dass nur $\frac{1}{4}$ der bei ganzen Korken gemessenen Gehalte an den Wein abgegeben werden können. Dies entspricht über den Korkspiegel extrahierbaren Gesamtphenolmengen von unter 1 mg/l.

Diese geringen Gehalte werden durch die eigene Waschung der KT möglich.

In einem speziell entwickelten Verfahren werden die Korken mit insgesamt 1.200 Litern Frischwasser gewaschen. Alkalische und saure Spülschritte lösen die Phenole von der Korkoberfläche. Das anschließende Schleudern bei hohen Drehzahlen reißt die verbliebenen Schmutzreste aus den Korkporen und entfernt so restliche ungelöste Phenole.

Die Phenolgehalte der OrganiQork-Serie liegen noch einmal deutlich unter den Werten der „normalen“ Korken, da hier auf jegliche Bleichung verzichtet und dadurch die Korkoberfläche nicht angegriffen wird.

Unterschiedliche Gerbigkeit von Weinen mit Kork und Schraubverschluss

Da Sauerstoff in Abhängigkeit vom jeweiligen Flavonoidgehalt eines Weines zu einer Polymerisation der Gerbstoffe und damit zu einer Zunahme der Adstringenz führen kann, können sich Weine unter SV und Kork je nach Abfüllbedingungen unterschiedlich präsentieren.

Ursache hierfür sind aber nicht die im Vergleich zum natürlichen Weingehalt vernachlässigbaren Mengen an Phenolen aus dem Korken, sondern die unterschiedliche Weinentwicklung über die Zeit in Abhängigkeit von Flavonoidgehalt, SO₂ und den durch Abfüllung, Kopfraum und Verschluss bedingten unterschiedlichen Sauerstoffeintrag in die Flasche.