

Brettanomyces - Probleme? Nicht mit BECOPAD!

Das Thema Brettanomyces-„Vorkommen“ und Brettanomyces-„Ton“ ist nach Ansicht vieler Oenologen nur ein Thema der anderen Weinbauländer, aber nicht für Deutschland. So einfach kann dies nicht abgehandelt werden. In verschiedenen Publikationen wie z.B. Röder et al. (2007) und Nikfardjam und May (2008) ist das Vorkommen von Brettanomyces in Rheinhessen und Württemberg dokumentiert worden. Die Wildhefe Dekkera/Brettanomyces kommt auf den Trauben, im Most sowie in Jung- und Lagerweinen vor. Die Gattung zeichnet sich als eine sehr robuste und widerstandsfähige Wildhefe aus. Die Hefen sind typischerweise Schwachgärer, aber einige Stämme können auch bis zu 9%vol. Alkohol produzieren. Die Alkoholtoleranz dieser Hefen liegt bei 15% vol., die Sekt- und die Sherryherstellung stellen keine Hindernisse für Brettanomyces dar. Extreme Essigsäurebildung (bis 7,2 g/l bei aeroben Verhältnissen) sowie der ausgeprägte Brettanomyces-Ton (4-Ethylphenol, 4-Ethylguajacol) sind die bekanntesten Fehlgerüche dieser Hefen. Das Fehlgeruch wird als „Pferdeschweiß, Leder, nasses Heftpflaster, animalisch oder fäkalisch beschrieben.

Das Hauptproblem für die Oenologen zeichnet sich durch die besondere Fähigkeit von Brettanomyces in Holzfässern zu überleben ab. Eine einfache Reinigung des Holzfasses ist meistens unzureichend, da die Sporen bis in 8 mm Tiefe der Fassdauben vordringen können und somit durch einfache Reinigungsvorgänge nicht angegriffen werden. Oft bleibt als einzige sichere Lösung nur die Entfernung der belasteten Holzfässer. In Edelstahltanks kann die Wildhefe hinter Gummi-Dichtungen und Ventilen gute Überlebensbedingungen vorfinden. Neben niedrigen Kellertemperaturen, Vermeidung von Sauerstoff-Eintrag und SO₂-Gaben ist die Sterilfiltration das Mittel der Wahl. Die Sterilfiltration sowie die Membranfiltration im Wein können die Brettanomyces-Mikroorganismen vollständig entfernen, jedoch basieren diese auf Vorfiltrationen, ansonsten ist keine gute Filtrationsleistung im Sterilbereich möglich.

Die Innovation stellt die BECOPAD – ein rein auf Filtercellulose basierende Tiefenfilterschicht dar. Untersuchungen haben gezeigt, dass die getesteten Brettanomyces bruxellensis Hefestämme bereits durch eine Klärschicht vollständig abgetrennt wurden.