

Wir begleiten
Ihre erfolgreiche
Getränkeherstellung

**SCHLIESSMANN
SCHWÄBISCH HALL**



Tel. 07 91 - 9 71 91-0 • Fax 9 71 91-25
C. Schliessmann Kellerei-Chemie GmbH & Co.KG
Auwiesenstr. 5 • D-74523 Schwäbisch Hall

Getränkeanalytik

Stand 01/2001

Würzburger UTAFIX-Test

- Die Grundlage für die „Bereitung von UTA-freiem Wein nach dem Veitshöchheimer Verfahren“ -

Seite 1/2

Kurzanleitung

1. Zusatz von Reagenzlösung UTAFIX-1 zum Jungwein (Aktivierungsphase):

Sehr trüben Jungwein vor dem Zusatz von Reagenzlösung UTAFIX-1 einen Tag im Kühlen absitzen lassen. Vom Überstand 1 Liter in einen Messbecher füllen. Andernfalls den Jungwein direkt prüfen.

- **ungeschwefelter Jungwein:**
2,0 ml Reagenzlösung UTAFIX-1 zu 1 Liter Wein zusetzen und gleichmäßig intensiv verteilen.
- **geschwefelter Jungwein:**
 - bei über 40 mg/l freier SO_2 pro Liter kein Zusatz an UTAFIX-1
 - 30-40 mg/l freie SO_2 pro Liter +0,25 ml UTAFIX-1
 - 15-30 mg/l freie SO_2 pro Liter +0,5 ml UTAFIX-1 zusetzen und gleichmäßig intensiv verteilen.

2. Probenaufteilung in 0,25 ltr. Flaschen:

Für einen Einfachansatz sind 2 Probenflaschen (A und C) erforderlich, für einen Doppelansatz sind 4 Probenflaschen (A, B, C und D) notwendig. Die mit Reagenzlösung UTAFIX-1 versetzte Probe auf 2 bzw. 4 Schraubverschlußflaschen verteilen, nochmals intensiv schütteln und mit einem Etikett oder einem Filzschreiber als Probe A (B) und C (D) beschriften.

3. Inhibitorzugabe, Zusatz von Reagenz UTAFIX-2 zu Flasche C (und D):

Die Probenflasche C (D) mit einem Mikropatel voll Reagenz UTAFIX-2 versetzen, durch vorsichtiges Schütteln das Reagenz auflösen und verteilen (Vorsicht: CO_2 -Entbindung).

4. UTA-Bildung durch Warmlagerung (forcierte Alterung):

Alle Proben für 3 Tage oder länger bei Temperaturen von ca. 40°C lagern (z.B. in einem Trockenschrank).

5. Verkostung und Prüfung auf UTA:

Nach dem Abkühlen auf Raumtemperatur die Proben A (B) und C (D) auf UTA-artige Merkmale im Geruch und Geschmack prüfen:

- Probe A (B) ist die UTA-Prüfprobe, bei der UTA festgestellt werden kann;
- Probe C (D) ist die Vergleichsprobe, bei der keine UTA feststellbar sein sollte.

Ist keine Veränderung in Richtung UTA festzustellen, Warmlagerung um weitere 1-2 Tage verlängern und nochmals verkosten.

6. Auswertung der Verkostungen:

Fall 1: UTA-Prüfprobe A (B) und C (D) haben keine UTA:

Der Wein wird mit großer Wahrscheinlichkeit bei fachgerechtem Weinausbau keine UTA bekommen.

Fall 2: UTA-Prüfprobe A (B) hat eine schwache UTA; die Probe C (D) hat keine UTA:

Der Wein kann nach dem Schwefeln und während der Lagerung UTA ausbilden. Ein Weinausbau mit bis zu 150 mg/l (15 g/hl) Ascorbinsäure erscheint sinnvoll!

7. Herstellung von Geruchsstandards:

Die Herstellung ist nicht unbedingt erforderlich, aber bei mangelnder Erfahrung mit dem UTAFIX-Test hilfreich. Hierzu wird empfohlen, wie folgt einen Geruchsstandard herzustellen:

Die UTA-freie Probe C (D) vorsichtig mit 10 Tropfen der Lösung UTAFIX-3 versetzen; nach gutem Mischen in einem neuen Probierglas die UTA-Note mit den Geruchseigenschaften der Probe A (B) vergleichen

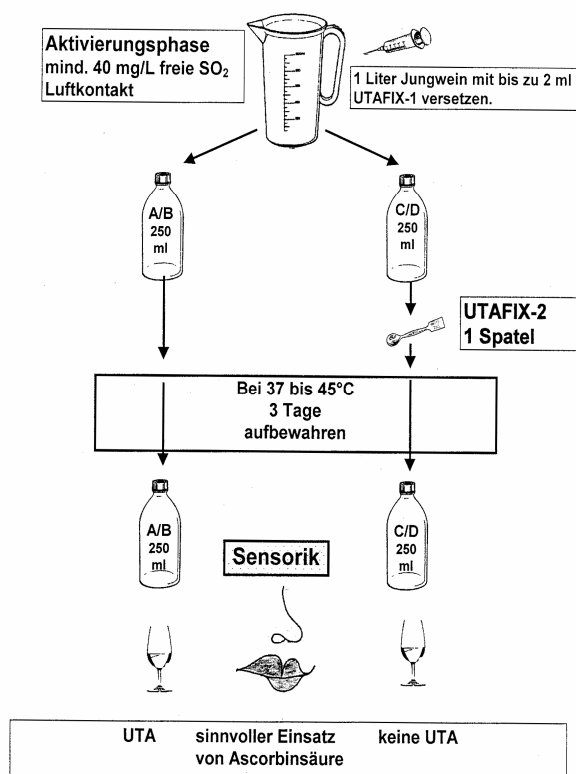
Herstellung weiterer Vergleichsproben mit UTA:

Einem Liter ungeschwefelten Jungwein 2,0 ml Reagenzlösung UTAFIX-1 zusetzen, bei geschwefelten Weinen mit ausreichender freier SO_2 kein UTAFIX-1 zusetzen und auf vier mal 250 ml verteilen. Anschließend Zugabe von Lösung UTAFIX-3:

- 5 Tropfen zu 250 ml: Standard für schwache UTA
- 10 Tropfen zu 250 ml : Standard für mittlere UTA
- 15 Tropfen zu 250 ml : Standard f. deutliche UTA
- 20 Tropfen zu 250 ml : Standard für intensive UTA

Vorsicht!

Die AAP-Testlösung UTAFIX-3 ist sehr geruchsintensiv und muss daher vorsichtig gehandhabt werden; es besteht ansonsten die Gefahr einer Beeinflussung anderer Proben, Probiergläser wie auch der Raumluft, so dass die Verkostung nicht mehr möglich ist. Insofern wird empfohlen, die UTA-Vergleichsproben möglichst getrennt von den anderen Proben und möglichst im zeitlichen Abstand zur Verkostung (evtl. auch am Tag zuvor) anzusetzen.



Hinweise:

Bei sensorischen Prüfungen werden häufig auch andere Weinefehler als UTA angesprochen. Das Ascorbinsäureverfahren ist nicht geeignet, diesen Fehlentwicklungen entgegenzuwirken (z.B. werden kleine, schlanke Weine nicht stoffiger und reifer).

Der Ausbau von Weinen mit Ascorbinsäure erfordert gewisse Vorsichtsmaßnahmen:

- ☞ Ascorbinsäure stört die Bestimmung der schwefeligen Säure. Sie täuscht schweflige Säure vor und muss bei der Untersuchung berücksichtigt werden.
- ☞ Im allen Weinausbauphasen sollte der Gehalt an freier SO_2 nach Abzug der Reduktone über 35 mg/l liegen.
- ☞ Ein Belüften der Weine ist problematisch, da die Ascorbinsäure oxidiert wird. Die Gebinde sind unbedingt stets spundvoll zu halten.
- ☞ Die Bockserbehandlung mit Kupfersulfat wird eingeschränkt, da sich die Gefahr der Kupfertrübung verstärkt.

Der Weinkontakt mit Buntmetall-Gerätschaften und -Verschraubungen ist zu vermeiden.

Alle Informationen in dieser Druckschrift entsprechen unseren derzeitigen Erfahrungen und Kenntnissen.

Schliessmann Kellerei-Chemie garantiert weder, dass die Produkte ohne vorheriges sorgfältiges Erproben, wie oben beschrieben, verwendet werden können, noch, dass durch ihren Gebrauch nicht Patentrechte Dritter verletzt werden.