

Most- und Treber-Analysen aus dem Jahre 1868

von

Professor Dr. C. Neubauer.

Zur Anbahnung einer genauen Characteristik der verschiedenen Weinjahre wurden in der agricultur-chemischen Versuchsstation zu Wiesbaden im Herbst 1868 einige der besten Moste der Königlichen Domäne Weinberge Neroberg, Steinberg und Marcobrunnen der chemischen Untersuchung unterworfen. Indem wir die erhaltenen Resultate hiermit der Oeffentlichkeit übergeben, richten wir gleichzeitig an alle Weinbergsbesitzer die Bitte, uns in diesem und den kommenden Jahren durch Einsendung von möglichst verschiedenen Mostproben (1 Schoppen) weiteres Material zur Begründung einer Weinstatistik für das Rheingau zu liefern. Die folgende Tabelle gibt die Zusammensetzung der untersuchten Moste nach Procenten, um aber dem Winzer das Verständniss möglichst zu erleichtern, haben wir eine zweite Tabelle berechnet, die die Mengen von Zucker, Säure, Eiweisskörpern, Mineralbestandtheilen etc. in je einem Stückfass Most von 600 Maas nach Pfunden angibt. Vervollständigt wurden diese Untersuchungen durch gleichzeitige Analysen einiger Treber und selbstgekelterter Moste, deren Resultate dem Winzer nicht ohne Interesse sein werden.

Most-Analysen aus dem Jahre 1868.

	Specificsches Gewicht.	Grade der Most- waage von Oechsle.	Gesamtmenge der aufgelösten Bestandtheile.	Zucker.	Säure.	Eiweissartige Körper.	Mineralbestand- theile, Kali, Phos- phorsäure, Kalk, Magnesia etc.	Gebundene or- ganische Säuren u. Extractivstoffe.	Wasser.
			Proc.	Proc.	Proc.	Proc.	Proc.	Proc.	Proc.
Neroberg, Riesling-Trauben, gekeltert 28. October.	1,095	95	23,28	18,06	0,42	0,22	0,47	4,11	76,72
Neroberg, Riesling-Trauben, gekeltert 28. October.	1,095	95	23,21	18,06	0,42	0,21	0,48	4,04	76,79
Neroberg, Traminer-Trauben, gekeltert 31. October.	1,098	98	24,26	18,97	0,50	0,26	0,45	4,08	75,74
Neroberg, Traminer-Trauben, gekeltert 31. October, II. Qualität.	1,096	96	23,08	18,40	0,45	0,27	0,38	3,58	76,92
Marcobrunnen. Auslese, gekeltert 1. Novbr.,	1,117	117	30,08	23,56	0,46	0,19	0,44	5,43	69,92
Steinberg, Auslese, gekeltert 1. Novbr.	1,115	115	29,22	24,24	0,43	0,18	0,45	3,92	70,78
Steinberg, gekeltert 1. Novbr., II. Qualität.	—	—	23,60	19,13	0,42	0,20	0,31	3,59	76,40

Ein Stückfass Most = 600 Maas enthielt nach diesen Analysen
in Pfunden:

	Gesamt- menge der aufgelösten Bestandtheile.	Zucker.	Säure.	Eiweiss- artige Körper.	Mineralbe- standtheile (Kali, Phos- phorsäure etc.	Gebundene organische Säuren und Extractivstoffe.
	ü	ü	ü	ü	ü	ü
Neroberg, Riesling-Trauben, gekeltert 28. October.	611,2	474,2	11,0	5,8	12,2	108,0
Neroberg, Riesling-Trauben, gekeltert 28. October.	609,5	474,2	11,0	5,5	12,5	106,3
Neroberg, Traminer-Trauben, gekeltert 31. October.	639,5	499,9	13,0	7,0	11,8	107,8
Neroberg, Traminer-Trauben, gekeltert 31. October, II. Qualität.	606,8	483,8	12,0	7,2	9,8	94,0
Marcobrunnen, Auslese, gekeltert 1. November.	806,2	631,7	12,2	5,3	11,8	145,2
Steinberg, Auslese, gekeltert 1. November.	781,9	648,7	11,5	4,8	12,0	104,9
Steinberg, gekeltert 1. November, II. Qualität.	616,7	499,9	11,0	5,0	8,2	92,6

Der Winzer wird hieraus ersehen, wie sich aus der Analyse der erzielten Mostmengen, die Erträge der Weinberge an Zucker, Säure, Eiweisskörpern und namentlich Mineralbestandtheilen (Kali, Phosphorsäure etc.) für je eine Ernte mit Sicherheit berechnen lassen. Jahrelang fortgesetzt werden derartige Untersuchungen am sichersten über die Zu- oder Abnahme der Ertragsfähigkeit der Weinberge Auskunft ertheilen, ja sie werden uns manchen Aufschluss geben über den Einfluss der Mostbeschaffenheit auf den daraus erzeugten Wein, worüber ja, wie man alljährlich erfahren kann, noch sehr auseinandergehende und durch die Erfahrung zu berichtigende Ansichten verbreitet sind. Trotzdem die Kunst, Wein zu bereiten, uralt ist, so ist doch der Winzer bis auf den heutigen Tag noch

nicht in der Lage, aus der Beschaffenheit seines Mostes, die ihm ja freilich auch, wenn wir von dem Geschmack, einigen äusseren Merkmalen und den wenigsgängigen Angaben der Mostwaage absehen, durchaus unbekannt ist, den Ausfall des fertigen Weins mit Sicherheit vorherzusagen. Der Bierbrauer kennt seine Würze, er weiss die richtigste Temperatur für die Gährung und ist seines Erfolgs, ein gutes Product zu erzielen, im Voraus sicher. Der Winzer dagegen kennt die Beschaffenheit seines Mostes nicht oder doch nur sehr oberflächlich, über die richtigste Temperatur der Gährung herrschen die verschiedensten Ansichten und zwar ganz natürlich, denn diese ist nicht für jede Mostsorte gleich, kann nicht für ganz verschiedene Mostconcentrationen dieselbe sein. Zur Bestätigung dieser Aussagen verweise ich auf die jährlichen Berichte über die Entwicklung des Weins in den Zeitungen, da heisst es nicht bestimmt „so wird er und anders nicht“, sondern „man hofft, man glaubt, er scheint sich zu machen etc.“

Die agricultur-chemische Versuchsstation biëtet dem erfahrenen Practiker, dem intelligenten Winzer die Hand, um durch gemeinschaftliches Streben und Arbeiten auch die Weinbereitung auf die wissenschaftliche Höhe zu bringen, auf welcher die übrigen Branchen der Gährungstechnik, die Bierbrauerei, die Champagner- und Weingeistfabrikation schon lange stehen.

Um weiter festzustellen, bis zu welchem Grade die im Rheingau gebräuchliche Schraubenkelter eine möglichst vollständige Mostgewinnung gestattet, wurden auch einige Kelterungsversuche, meistens mit edelfaulen und Rosinenbeeren angestellt, wozu ich jedoch bemerken muss, dass bei dem Keltern im Grossen sicherlich nicht so hohe Procentzahlen an Most erzielt werden wie bei diesen Versuchen, wo verhältnissmässig geringe Traubemengen dem stärksten Druck einer eisernen Schraubenpresse unterworfen wurden.

In dem ersten Versuch wurden am 31. October von Traminer-Beeren des Nerobergs mit eiserner Schraubenpresse 76% Most mit einem Zuckergehalt von 17,2% erhalten. Die rückständigen Treber sogleich nach dem Mostpressen untersucht ergaben noch einen Zuckergehalt von 6,49%.

In einem zweiten Versuch am 2. November wurden aus ausgelesenen Beeren des Steinbergs mit der eisernen Schraubenpresse nur 59,8% Most mit einem specifischen Gewicht von 1,130 erhalten. Bei der Analyse zeigte dieser Most folgende Zusammensetzung:

Zucker	26,82 %
Säure	0,20 „
Eiweissartige Körper	0,11 „
Mineralbestandtheile	0,53 „
Gebundene organische Säuren und Extractivstoffe	5,66 „
Summa der gelösten Bestandtheile	33,32 „
Wasser	66,68 „
	100,00

100 Pfd. dieser, vorher der Analyse unterworfenen Beeren enthielten im Ganzen 20,33 Pfd. Zucker. Die aus 100 Pfd. Beeren erzielte Mostmenge betrug 59,8 Pfd. mit einem Zuckergehalt nach obiger Analyse von 16 Pfd., mithin waren in den Trebern (20,33—16) 4,33 Pfd. Zucker zurückgeblieben, die der stärkste Druck nicht herauszubringen im Stande war und die also für Most und Wein verloren gegeben werden mussten.

In einem dritten Versuch am 5. November lieferten ausgelesene Rosinenbeeren des Steinbergs mit der eisernen Schraubenpresse gekeltert 62,7% Most von 1,166 specifischem Gewicht (166 Grad Mostwaage).

Bei der Analyse zeigte dieser Most folgende Zusammensetzung:

Zucker	30,63 %
Säure	0,23 „
Eiweissartige Körper	0,14 „
Mineralbestandtheile	0,55 „
Gebundene organische Säuren und Extractivstoffe	7,71 „
Summe der gelösten Bestandtheile	39,26
Wasser	60,74
	100,00

Da 100 Pfd. dieser Beeren nach der Analyse 26,65 Pfd. Zucker enthielten und nach dem Pressen 62,7 Pfd. Most mit einer Zuckermenge von 19,2 Pfd. lieferten, so bleiben mithin bei diesem Versuch, ungeachtet der stärksten Pressung (26,65—19,2) 7,45 Pfd. Zucker in den Trebern zurück und gingen für den feinen Auslesewein verloren.

Es geht aus diesen Versuchen klar und deutlich hervor, welche nennenswerthe Mengen des edelsten Traubensaftes bei dem alleinigen

Gebrauch der Schraubenpressen, namentlich bei Auslese-Trauben, in den Trebern zurückbleiben können und also für Most und Wein verloren gegeben werden müssen. Ganz von selbst drängt sich hier die Frage auf, wie können wir in guten Weinjahren die Treber am besten verwerthen? Denn unverzeihlich ist es, von dieser edlen Gottesgabe auch nur das Geringste umkommen zu lassen oder nicht seinem hohen Werth entsprechend zu verwenden. Die Benutzung guter Treber wird immer eine zweifache sein, entweder Herstellung von Treberwein, der in guten Jahren wie 1868 bei richtiger Ausführung wahrlich nicht schlecht ausfallen kann, oder auch Ausziehen der Rosinen- und Auslese-Treber mit geringeren Mostsorten. Für die letzte Verwendung bin ich in der Lage einen schlagenden Beweis liefern zu können.

Am 9. November lieferte mir Herr Inspector Vietor eine Probe kostbarer Rosinen-Beeren aus dem Rüdesheimer Berg (Ehrenfels) und gleichzeitig aus derselben Lage noch ganz grüne und gesunde Riesling- und Orleans-Trauben.

Die Rosinen-Beeren lieferten, mit eiserner Schraubenpresse gekeltert, nur 50,8 % Most mit einem specifischen Gewicht von 1,2075 (Mostwaage 207 Grad). Bei der Analyse zeigte der erhaltene Most folgende Zusammensetzung:

Zucker	35,45 %
Säure	0,45 „
Eiweissartige Körper	0,32 „
Mineralbestandtheile	0,63 „
Gebundene organische Säuren und Extractivstoffe	11,62 „
Summe der gelösten Bestandtheile	48,47 %
Wasser	51,53 „
	100,00 %

Die grünen noch gesunden Riesling-Trauben wurden darauf ebenfalls gekeltert und lieferten 80 % Most mit einem specifischen Gewicht von 1,0705 (70,5 Grad der Mostwaage). Die Analyse dieses Mostes ergab folgende Zusammensetzung:

Zucker	15,47 %
Säure	0,50 „
Eiweissartige Körper	0,29 „
Mineralbestandtheile	0,26 „
Gebundene organische Säuren und Extractivstoffe	1,68 „

Summe der gelösten Bestandtheile	18,20 %
Wasser	81,80 „
	100,00 %

125 Gramm dieses sehr sauer schmeckenden Mostes wurden darauf mit 92 Gramm Treber der Rosinenbeeren sorgfältig gemischt und nach einer halbstündigen Digestion auf's Neue abgepresst.

Das specifische Gewicht war jetzt auf 1,1045 gestiegen. Die Mostwaage zeigte anstatt der ursprünglichen 70,5 Grad jetzt 104,5 Grad und die Analyse ergab:

Zucker	21,06 %
Säure	0,41 „
Eiweissartige Körper	0,29 „
Mineralbestandtheile	0,38 „
Gebundene organische Säuren und Extractivstoffe	3,38 „
Summe der gelösten Bestandtheile	25,52 %
Wasser	74,48 „
	100,00 %

Wahrlich, ein interessantes und practisch wichtiges Resultat, denn Niemand kann mich zwingen, die schönsten Gaben, die die Natur ja nur in sehr geringer Menge spendet, nicht im vollsten Maasse auszunützen, und welche Ausnutzung ist hier die natürlichste, jedenfalls die, wozu die Natur den Traubensaft selbst bestimmt hat, nämlich Wein daraus zu machen. Was ich mit der Schraubenkelter nicht herauszubringen im Stande bin, das versuche ich auf andere Weise zu gewinnen. Habe ich geringen Most, so verwende ich diesen, fehlt derselbe, so greife ich zum Wasser, und erziele mit den Auslese-Trebern guter Jahre immer noch einen Treberwein, welcher die gewöhnlichen Producte schlechter Jahre weit übertreffen wird.

Wer aber seine guten Treber für ein Spottgeld verkauft oder sie vor der Verarbeitung Tage lang auf dem Hofe liegen lässt, der weiss wahrlich seinen eigenen Vortheil nicht einzusehen! Mit Nachdruck muss ich darauf aufmerksam machen, dass die Treber nach dem Keltern nicht lange auf Haufen liegen dürfen, ohne schnell von ihrem Werth zu verlieren. Als ich im vorigen Herbst eine Probe Treber behufs der Analyse aus dem Königlichen Domäne-Kelterhaus entnahm, sagten mir die Arbeiter, ich müsste dieselben schnell unter-

suchen, da sie bald an zu „brennen“ fingen. Und wahrlich, die Arbeiter hatten Recht. Eine Probe Treber von der Neroberger Riesling-Auslese unmittelbar nach dem Keltern untersucht, enthielt noch 6,7 % Zucker. Eine zweite Probe wurde am 28. October gekeltert und am 29. untersucht, der Zuckergehalt betrug nur 4,8 % und als ich von derselben Probe am 30., also nach 48 Stunden, eine zweite Analyse machte, war der Zuckergehalt bereits auf 2,37 % gesunken. Das „Brennen“ war schnell gegangen, und daraus ergibt sich für die Praxis die unerlässliche Bedingung, die Treber, sei es zur Darstellung von Treberwein, sei es zur Aufbesserung geringerer Mostsorten, so schnell wie irgend möglich nach dem Keltern zu verarbeiten, da im anderen Falle das „Brennen“ eintritt und der Zuckergehalt durch rasch um sich [greifende Gährung von Tag zu Tag abnehmen wird. Ueber die zweckmässigste Methode, zuckerreiche Treber zu extrahiren, namentlich unter Anwendung der Real'schen Presse, behalte ich mir vor, eine Reihe vergleichender Untersuchungen anzustellen und werde über die erzielten Resultate seiner Zeit berichten.



ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: [Jahrbücher des Nassauischen Vereins für Naturkunde](#)

Jahr/Year: 1872

Band/Volume: [25-26](#)

Autor(en)/Author(s): Neubauer Carl Theodor Ludwig

Artikel/Article: [Most- und Treber-Analysen aus dem Jahre 1868 412-419](#)