

Von der Behandlung der Weine in den Fässern.
(Nach Chaptal. *)

.....

Wenn der Wein ins Faß gefüllt wird, so hat er noch nicht den letzten Grad seiner Ausarbeitung erhalten. Er ist krübe und gährt noch fort. Da aber diese Bewegung weniger heftig ist, so wird diese Periode die unmerkliche Gährung genannt.

So wie man den Wein in die Fässer füllt, hört man ein schwaches fortdauerndes Gezische, das durch Bläschen von kohlenstoffsaurem Gas bewirkt wird, welches aus allen Theilen der Flüssigkeit entweicht. Es entsteht an der Oberfläche ein Schaum, welcher durch das Spundloch abläuft, weswegen das Faß auch immer sorgfältig voll erhalten werden muß, damit sich der Wein reinigen könne. Anfanglich darf man in das Spundloch nur ein Blatt stecken oder einen Ziegelstein darauf legen **).

So wie sich die Gährung vermindert, so setzt sich auch die Flüssigkeit. Hierauf muß man wohl Acht haben, und aufs neue wieder Wein zugießen, um das Faß beständig voll zu erhalten; dieß heißt man das Auffüllen ***).

In

*) Chaptals Abhandlung über den Bau, die Bereitung und Aufbewahrung der Weine. U. d. Fr. von C. W. Böckmann, Carlruhe 1801.

***) In Champagne setzt man auf das Spundloch einen Aufsatz, wie der Helm einer Destillirblase und fängt dadurch den Schaum (Gäsch) in ein seitwärts des Fasses liegendes kleines Fäßchen auf, in dessen Oeffnung der Schnabel des Helms geht.

***) Hales hat eine Einrichtung angegeben, welche man die Halesische Röhre nennt, und die dazu dient, daß ein Faß beständig voll erhalten und der Luft wenig Zutritt