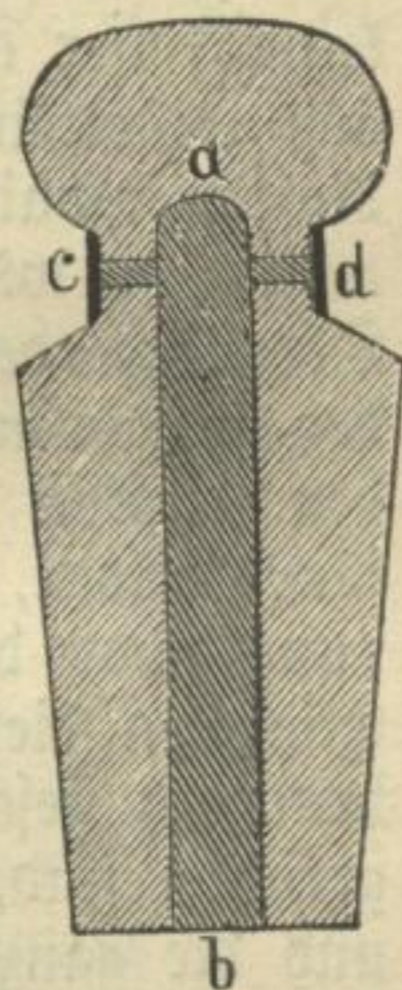


weil der Wein während der Nachgärung außerordentlich geneigt ist, fahmig zu werden oder den Essigstich zu bekommen. Ist aber auf dem Fasse ein Gährspund, so kann der Wein weder vom Rahm, noch vom Essigstich befallen werden, indem diese Erscheinungen nur dann eintreten, können, wenn der Wein mit Luft in Berührung steht; der auf dem Fasse sitzende Gährspund verhindert aber das Zutreten der Luft.

An Stelle des eben beschriebenen Gährspundes verwendet man für Wein, welcher sich in Nachgärung befindet, einen einfacher construirten Spund, welcher in Figur 8 abgebildet ist. Derselbe besteht aus einem gewöhnlichen Holzspund, welcher eine Längsbohrung *a b* hat, auf welche senkrecht zwei Bohrungen *c* und *d* stehen. Außen ist der Spund bei *c* und *d* so abgedreht, daß eine Ringfläche entsteht, über welche man einen Ring aus Kautschuk zieht. Wenn der Druck der Kohlensäure im Innern des Fasses eine gewisse Grenze erreicht hat, so wird der Kautschukring etwas gelüftet, die Kohlensäure entweicht durch die Oeffnungen *c* und *d*, worauf der Kautschukring sogleich wieder fest schließt, so daß überhaupt nur Kohlensäure entweichen, aber keine Luft in das Faß eindringen kann.

Fig. 8.



Die Bereitung der Rothweine.

Wie schon früher bemerkt wurde, unterscheiden sich die Rothweine dadurch von den Weißweinen, daß sie den in den Hüllen der Traubenbeeren enthaltenen Farbstoff und noch andere in den Hüllen vorkommende Extractivstoffe, namentlich Gerbstoff, gelöst enthalten. Um diese Stoffe in Lösung zu bringen, muß man bei der Verarbeitung blauer