

Es ist bekannt, daß die Gegenwart kleiner Reste stickstoffhaltiger Substanzen die Ursache vieler Krankheiten des Weines, des Rahnwerdens, des Rahmens, des Schwarzwerdens und anderer, ist. Diese leicht zersehbaren eiweißartigen Stoffe übertragen ihre Veränderungen auf den Wein, und machen ihn ungenießbar. Die Sorgfalt, womit man immer den Sauerstoff der Luft abgehalten hat, verlängerte nur diese Anlage zur Kränklichkeit, indem erst nach Verlauf von 7 bis 8 Jahren allmählich so viel Sauerstoff hinzugetreten war, um diese stickstoffhaltigen Körper ganz niederzuschlagen. Der Vorschlag Liebig's, die offene Gährung bei niedrigerer Temperatur einzuführen, hatte keinen andern Zweck, als diese Stoffe früher auszuschcheiden, und dadurch eine Menge von Verdrißlichkeiten mit dem Weine zu vermeiden. So wie das untergährige bayerische Bier viel weniger dem Säuern und Verderben ausgesetzt ist als das obergährige gemeine Bier, so müßten auch die offen gegohrenen Weine haltbarer seyn, als die mit Ausschluß der Luft gegohrenen. Beim Bier haben wir jedoch kein Bouquet zu entwickeln, denn das einzige vorhandene des Hopfens bringt man fertig hinzu. Da aber beim Weine die Ausbildung des Bouquets wesentlich mit dem Ausschluß des Sauerstoffs verbunden ist, so müssen wir die zwei Zeiträume unterscheiden: denjenigen worin das Bouquet gebildet wird, und jenen worin wir auf Entfernung der Hefestoffe denken können. Demnach muß die Gährung selbst verschlossen ausgeführt werden; nach vollendeter Gährung aber wird ein etwas reichlicher Zutritt von Luft die sichere Beseitigung der Hefestoffe veranlassen. Der freie Zutritt von Luft würde aber in jungem Weine ein reichliches Rahnen bewirken. Wenn solcher einige Zeit unausgefüllt liegen bleibt, wenn dabei die Spundöffnung nicht vollkommen geschlossen ist, so bildet sich auf dem Weine eine anfangs dünne Haut, die später immer dicker werdend, einen weißen Schimmel bildet. Der Rahm entsteht durch die Sporen von Schimmel, welche von außen in den Wein gelangen, und sich dann sowohl von seinem Stickstoffgehalte als von seinem Zucker ausbilden, ernähren. Ohne Reste von Hefestoffen ist keine Rahnbildung möglich, und wo sie auftritt, ist sie ein Beweis, daß noch Hefestoffe gelöst sind. Der Schimmel bildet aber seinen Zellstoff aus den stickstofffreien Bestandtheilen, dem Reste von Zucker, und so erklärt sich die Erscheinung, daß schwächere, junge, noch süße Weine mehr der Rahnbildung unterworfen sind, als magere, saure, alte und stark geistige Weine.

Neben der nothwendigen Gegenwart von Schimmelsporen muß auch noch Sauerstoff zum Leben des Schimmels vorhanden seyn. So lange der Wein mit kohlensaurem Gase bedeckt ist, findet kein Rahnen statt.