

Pienking is 'n fenomeen wat ontstaan sodra witwyne wat die potensiaal het om te pienk aan suurstof blootgestel word. Dit kom algemeen in Sauvignon blanc voor, maar ook in Chardonnay, Colombar, Chenin blanc en Viognier. **Deur Anton Nel**

Verminder pienkingpotensiaal van witwyne só

Daar is literatuur oor die moontlike bindings en komponente wat pienking bevorder, maar nie alle bevindings stem ooreen nie en daar is steeds onsekerheid oor die fenomeen se oorsaak. Navorsing oor pienking gaan dus steeds voort. Basiese riglyne om die pienkingpotensiaal van witwyne te verminder, word hier bespreek, maar navorsing is tans aan die gang en meer omvattende terugvoering sal aan die einde van die studie aan die bedryf gegee kan word.

REDUKTIEWE WYNBEREIDING

Gedurende reduktiewe wynbereiding probeer die wynmaker om suurstof (O_2) sover as moontlik uit die wynmaakproses te skakel. Die algemeenste gebruike om dit reg te kry, is om met droë ys, inerte gas of askorbiensuur te werk. Gedurende die gebruik van askorbiensuur (vitamien C) word dit na dihidroksie-askorbiensuur geoksideer. In die teenwoordigheid van suurstof in die sap/wyn lei die oksidasie van askorbiensuur ook tot die vorming van waterstofperoksied (H_2O_2). Dit is 'n sterk oksideermiddel en SO_2 is nodig om daaraan te bind en dit te neutraliseer.

HOU DIE VOLGENDE RIGLYNE IN GEDAGTE:

- Dit is belangrik om die vry SO_2 -konsentrasie van die wyn altyd so na as moontlik aan 35 - 45 mg/ℓ te hou indien daar met askorbiensuur gewerk word.
- Sodra daar met droë ys en inerte gas gewerk word, is dit belangrik om die SO_2 van die wyn so na as moontlik aan bogenoemde waardes te hou.
- Askorbiensuur reageer teen 'n verhouding van 1:1.7 met SO_2 en nie 1:1 soos algemeen aanvaar word nie. Daarom is dit belangrik om eers die bestaande konsentrasie van askorbiensuur in die wyn te bepaal voordat enige askorbiensuurtoevoegings of -aanpassings gemaak word.

METALE IN WYN

Daar is al baie navorsing gedoen oor die effek van swaar metale (Cu, Fe) in wyn. Dit is altyd goed om die wyn vir swaar metale te ontleed en indien die metaalinhoud hoog is, moet die vry SO_2 -vlakke by ten minste 45 mg/ℓ gehou word.

DIE GEBRUIK VAN MIDDELS OM DIE PIENKINGPOTENSIAAL VAN 'N WYN TE VERMINDER

Die algemene gebruik onder wynmakers is om as 'n standaard PVPP by wyn te gebruik. PVPP word tydens fermentasie of ander wynbereidingstappe by wyn gevoeg en verminder of voorkom die potensiaal van wyn om te pienk. Maar PVPP is nie baie effektief as 'n na-pienkingbehandeling nie.

Dit is raadsaam om proaktief te werk te gaan en PVPP of dergelike middels standaard tydens afsak of fermentasie te gebruik. Indien fenole die oorsaak van pienking is, kan middels soos kaseïen, gelatien, aartappelproteïen en Kieselsol gebruik word om die fenole tydens afsak of fermentasie te verwyder.

VERDERE ONDERSOEKE EN RIGLYNE

Bogenoemde is die algemeenste riglyne wat gebruik kan word. Min navorsing oor pienking is gedoen en daar is op die oomblik 'n Winetech-projek aan die gang wat na die volgende kyk:

- Die invloed van wynmaakprosesse op wyn se potensiaal om te pienk, insluitend oksidatiewe vs reduktiewe mosbehandelings, druiftemperatuur, druifypheidsgraad, verskillende parsmetodes, dopkontaktyd en wyn op gismoer. Verdere bevindings sal in die finale riglyne ingesluit word.
- Of pienking aan streek, kloon, onderstok of gisras gekoppel kan word. Die pienkingpotensiaal van Sauvignon blanc-wyne van alle wynproduserende streke in Suid-Afrika word ondersoek.

Daar is tot 30 verskillende breimiddels wat deur chemiese maatskappye aan wynmakers verkoop word, sommige om die pienkingpotensiaal van wyn te verminder. Die groot vraag is of hierdie breimiddels werk. Daarom gaan al die middels op wyn getoets word wat wel 'n pienkingpotensiaal toon. Die middels gaan op drie stadiums getoets word: By afsak, tydens gisting en op klaar wyn. Die pienkingpotensiaal van die wyn gaan dan getoets word om vas te stel by watter behandeling werk watter breimiddel(s) die beste.

– Vir meer inligting, stuur 'n e-pos na Anton Nel by nelap@cput.ac.za of Francois van Jaarsveld by VJaarsveldF@arc.agric.za.