



MEGANIESE OES VAN WYNDRIWE

4. INVLOED VAN MEGANIESE OES OP DIE GEHALTE VAN ROOIWYN

Die invloed van meganiese oes op die gehalte van rooiwyn is nie so drasties soos in die geval van witwyn nie, aangesien rooi druwe in elk geval op die doppe gegis word. Die beskadiging van korrels speel dus nie so 'n groot rol nie; dit kan intendeel selfs voordele inhoud. Dit is egter steeds praktyk om metabisulfiet in die parsbak toe te dien ten einde die druwe en sap teen oksidasie te beskerm. Daar moet gewaak word teen die oes van druwe met abnormale hoë temperature veral gedurende die namiddag. Lang vervoerafstande en lang staantye by die kelder, waar daar gewoonlik nie genoegsame skaduwee is nie, is ongewens.

4.1 Ervaring in die buiteland

Moderne oesmasjiene is toegerus met sorteertafels, GPS-gerigte stuurmeganismes, en outomatiese hoogteverstellings – verbeterings wat meebring dat heel korrels met minimum vrysap en feitlik geen MAD (materiaal anders as druwe) by die kelder opdaag. Dit is dus 'n wanopvatting dat oesmasjiene net vir middelmatige gehalte wyne gebruik kan word.

In Pinot noir druwe wat meganies geoest is, waarvan die korrels gebreek het en wat vir lang periodes vervoer is, het die proteïenkonsentrasie verdubbel tydens vervoer. Vir beide hand- en meganies geoeste druwe het heel korrels dieselfde proteïenkonsentrasie behou tydens vervoer. Hierdie proteïene kan aanleiding gee tot melkerige wyne en dit moet deur middel van bentoniet-byvoegings verhoed word. Benewens die ekstraksie van fenole uit bladstelle en trosstingels, is daar in die geval van rooi druwe feitlik geen nadelige effek van meganiese oes nie (Fig. 1). Met die korrekte masjienvinstellings is hierdie MAD in elk geval ignoreerbaar min.

Die skade aan stingels en groen plantmateriaal kan 'n beduidende bron van groen geure wees indien dit in die parsbak beland. Om hierdie rede moet die oesmasjien so ingestel word dat hierdie moontlike bron van groen geure beperk word. Dit beteken dat 'n laer slanderspoed sowel as 'n laer grondspoed gehandhaaf moet word. Die enigste ander bekommernis, is die tyd wat verloop tussen die oesplosies en die inenting met reingis in die kelder. By hoë temperature en lae vlakke, of die afwesigheid, van SO_2 is daar 'n geleentheid vir bakteriese groei, oksidasie en/of natuurlike giste wat moontlik bederf kan veroorsaak. Hierdie probleem kan verhoed word deur by koel tot koue temperature te oes en deur gebruik te maak van voldoende SO_2 byvoegings. Waar daar van meganiese en minimum snoei-tegnieke gebruik gemaak word, is meganiese oes die enigste praktiese manier van oes.



Figuur 1: By meganies geoeste rooi druwe waar die MAD persentasie laag is en dus die fenoliese ekstraksie ook laag, het meganiese oes geen nadelige effek op die gehalte van wyn nie. (Foto: Robert Stolk)

4.2 Ervaring in Suid-Afrika

Die kleur van verskillende Cabernet Sauvignon wyne het geen verskille tussen masjien- en handgeoeste druwe, tyd van oes en die tydsverloop totdat die druwe gelewer was, getoon nie. Vir dieselfde kriteria het daar wel klein verskille t.o.v. ekstrak, totale oplosbare suiker, vlugtige suur en pH voorgekom. Hierdie verskille is met behulp van sensoriese evaluering bevestig, maar het geen impak op totale wyngehalte gehad nie. Dit blyk dus dat Cabernet Sauvignon met moderne oesmasjiene geoes kan word sonder enige nadelige invloed op wyngehalte. Weens die hoë temperatuur van die namiddag is dit wenslik om liewers gedurende die koel oggendure meganies te oes (Fig. 2).



Figuur 2: Rooi druwe wat vroegoggend geoes word. (Foto: Robert Stolk)

4.3 Slotsom

- By rooi kultivars speel temperatuur en tyd tussen oes en afmaal 'n kleiner rol as by wit kultivars.
- Dopkontak by matige temperatuur is nie so nadelig nie en dit kan by laer gehalte druwe met swak gekleurde trosse selfs voordeilig wees om meer kleur te ekstraheer.
- Daar moet egter gewaak word teen temperature bo 30°C (Fig. 3).
- Byvoegings teen oksidasie in die vorm van metabisulfiet kan ook gemaak word.
- Nag- en vroegoggend-oes is die beste opsie.



Figuur 3: Rooi druwe wat lank in die son staan en wag om afgelai te word kan warm word en dit moet sover moontlik vermy word. (Foto: Robert Stolk)