

bereits bei der Reife der Beeren aus dem Traubensaft verschwunden; sie ist lokalisiert in: Hülsen, Kämmen und Kernen; sie gelangt erst wieder in den Wein durch Berührung mit der Maische. Die Gerbsäure kann chemische Umwandlungen erleiden, außerdem vermindert sie sich durch die Fällungen mit den Eiweißstoffen. Die Weinsäure kann durch Bakterien zersetzt werden. In reifen Jahren ist die Weinsäure fast nur an Kali, als Weinstein, im unvergorenen Saft, kleinere Mengen sind durch Kalk und Magnesia gebunden. Bei der Gärung scheidet sich mit Zunahme des Alkohols Weinstein ab; Temperaturerniedrigung wirkt begünstigend auf Weinsteinabscheidung. Früher hat man der Meinung sich hingegeben, daß der Säurerückgang auf diese Weinsteinabscheidung zurückzuführen sei. Versuche haben bewiesen, daß diese Annahme falsch war. Der größtmögliche Verlust an Säure durch Weinsteinabscheidung beträgt ca. 20/100. Der Wandel, den die Äpfelsäure im Laufe der Gärung durchmacht, ist die Ursache des Rückganges der Säuren im Wein. Nach vielen Versuchen von den verschiedensten Autoren an Apfelweinen fand Koch 1900 Bakterien, die die Äpfelsäure zerlegten; er erkannte allerdings nicht die Neubildungen. Im Jahre 1901 isolierte Seifert aus der Weintrube eines Weines eine Kokkenart, die er *Micrococcus malolacticus* nannte, die die Äpfelsäure glatt in Milchsäure und Kohlensäure spaltete. Aus einem Teile Äpfelsäure entstehen 0,67 Teile Milchsäure. Hierauf beruht der Säurerückgang im Wein. Dieser Rückgang setzt kurz nach der Hauptgärung ein. Die säurezersetzenden Bakterien leben von den Zersetzungsprodukten der abgestorbenen Hefe. Durch die Einflüsse, die auf die Lebensbedingungen dieser Bakterien günstig oder ungünstig einwirken, haben wir es in der Hand, den Rückgang nach Wunsch zu beeinflussen. Unter den auf die Säureverminderung günstig wirkenden Einflüssen sind zu nennen: die Temperatur, bei 15—20°, Lüftung des Jungweines, nicht zu frühes Ablassen von der Hefe, Trestergärung. Unter die Einflüsse, die ungünstig wirken, fallen alle diejenigen, die die Lebensbedingungen der Bakterien stören., z. B. Schweflige Säure und Pasteurisieren. Verschiedene Arten der Traubensorten zeigen sich dem Säurerückgange verschieden geneigt. Sylvanerstrauben werden Weine zeitigen, die größere Rückgänge haben werden wie Weine aus harten Traubensorten (Riesling). Wenn wir nun aus den Erfahrungen über den Säurerückgang im Weine für die Praxis Nutzen ziehen wollen, so hätte man in Jahren, in welchen man größeren Rückgang der Säure wünschte — dieser würde in den Jahren zutreffen, wo die Trauben nicht voll ausreifen — folgendes zu beobachten: 1. Vorlauf, Preßmost und Nachlauf des Mostes sind, da sie sich bezüglich des Säurerückganges verschie-

den verhalten, zusammen zur Vergärung zu bringen. 2. Kurzes Angären auf der Maische, wenn sonst keine wichtigen Gründe dagegen sprechen. 3. Rasche vollständige Durchgärung unter Temperaturbeobachtungen. 4. Temperatureinhaltung von 15—20° nach der Hauptgärung und dem ersten Ablassen von der Hefe. 6. Nicht zu stark zuckern, da hohe Alkoholgehalte lähmend auf die Bakterien wirken. 6. Der Wein ist etwas länger auf der Hefe zu belassen und muß nach der Hauptgärung aufgerührt werden. 7. Pasteurisieren und Schwefeln hier zu unterlassen. 8. Das Faß, welches den ersten Abstich aufnimmt, ist höchstens schwach zu schwefeln, außerdem soll der Jungwein nicht zu früh geschönt und filtriert werden, da durch diese Manipulationen die Bakterien entfernt werden.

Wenn es gelänge, dem Weine den Überfluß an Säure durch Bakterienimpfung zu nehmen, dann wäre ein Idealzustand geschaffen, der dem ehrlichen Weininteressenten, dem Gesetzgeber und nicht minder dem Weinchemiker wohlgefallen würde.

An der Diskussion beteiligten sich Prof. Windisch, Fabrikant Wider und Dr. Röhm.

Anläßlich des kürzlich erfolgten Todes des Vorstandes des physiologisch-chemischen Institutes in Tübingen, des Herrn Prof. v. Hüfner, ist zuerst der Medizinalrat Dr. Camerer in Urach in einem Artikel im Schwäbischen Merkur und dann der ärztliche Landesausschuß Württembergs in seiner letzten Sitzung für die Erhaltung des Instituts eingetreten, und beide haben den Wunsch zum Ausdruck gebracht, daß der Nachfolger von Hüfners ein Arzt sein solle. Da diese Angelegenheit das Interesse der Chemiker berührt, brachte Dr. Röhm dieselbe zur Sprache. Es entwickelte sich eine lebhafte Diskussion, in der zum Ausdruck kam, daß dem Bezirksverein die Erhaltung des genannten Instituts ebenfalls wünschenswert erscheint, daß aber die Besetzung der Vorstandsstelle durch einen Mediziner nicht die Garantie dafür biete, daß auf einem Spezialgebiet der Chemie Höchstleistungen erzielt werden, wie man sie von einem Universitätsinstitut erwarte. Dazu befähige in der Regel nur eine gründliche Aus- und Durchbildung als Chemiker. Der Schriftführer wurde beauftragt, den Standpunkt des Bezirksvereins in seinem Bericht an den Schwäbischen Merkur zum Ausdruck zu bringen.

Außerordentliche Sitzung am 8./5. 1908. Vorsitzender: Prof. Dr. Kauffmann; Schriftführer: Dr. Röhm; Anwesend: 14 Mitglieder.

Es wurden die auf der Tagesordnung der diesjährigen Hauptversammlung stehenden Anträge sowie einige interne Angelegenheiten des Bezirksvereins einer Beratung unterzogen.

Berichtigung. Auf Seite 861, linke Spalte, Anmerkung, 6. Zeile von oben, ist der Name des Herrn Dr. Limmer aus Versehen weggeblieben. Herr Dr. Limmer hat an allen diesen Verhandlungen teilgenommen.