



Hausenblase wurde ursprünglich aus der Schwimmblase des Hausen, auch bekannt als Stör, gewonnen. Heute kommen auch andere Fischarten für das Produkt infrage.

Für spezielle Fälle

Weinklärung, Teil 2: Hausenpaste Dipl.-Ing. Rolf Stocké und Dr. Jürgen Meinl, Erbslöh Geisenheim AG, informieren hier über den Einsatz von Gelatine, Kieselsol und Hausenpaste sowie von Pflanzenproteinen. Rolf Stocké gibt im zweiten Teil der Artikelserie die Anregung, bei verschiedenen Fällen auch die Behandlung mit Hausenpaste in Betracht zu ziehen.

Hausenblase wurde ursprünglich aus der Schwimmblase der Fischart Hausen gewonnen. Die Fanggebiete lagen hauptsächlich in den Flüssen, die ins Kaspische und das Schwarze Meer einmündeten. Mittlerweile werden auch Schwimmblasen einer Reihe anderer Fische als Hausenblase bezeichnet. Herkunftsländer können auch Brasilien und Indien sein. Mit Hilfe der Schwimmblasen gleichen die meisten Fische ihr spezifisches Gewicht dem des Wassers an, was ihnen ermöglicht, auch ohne Flossenbewegung in der Schwebe zu bleiben.

Nach dem Fang werden die Schwimmblasen ausgenommen, der Länge nach aufgeschnitten, in heißem Wasser aufgeweicht, von der äußeren Muskelschicht befreit, gesäubert und anschließend zum Trocknen aufgespannt. Daraus wird später in der Flüssigproduktion von Erbslöh Geisenheim die hygienisch einwandfreie, mit SO₂ mikrobiologisch stabilisierte und leicht dosierbare Hausenpaste hergestellt. Hausenblase weist einen sehr hohen Gehalt an nativem Kollagen, einem natürlichen Protein, auf. Deshalb ist ein Auflösen der Hausenblase im Gegensatz zur Gelatine in saurem Milieu auch bei kälteren Temperaturen möglich. Trotzdem behält die

Hausenblase dabei ihre Tertiärstruktur und somit ihre Wirksamkeit.

Einsatz in der Weinproduktion

Bei der Weinbereitung wird die Hausenblase für sehr vielfältige Zwecke eingesetzt, hier verschiedene Anwendungsgebiete:

- Weine mit hohem kolloidalem Trubstoffgehalt, bedingt durch zum Beispiel Erhitzung oder hohe mechanische Belastung des Lesegutes
- Schlecht klärende Weine
- Steckengebliebene Blauschönungen
- Schönungstemperaturen unter 10° C
- Hohe pH-Werte
- Farbpolymerung
- Gerbstoffarme Weine
- Geschmackskorrektur
- Schonende Behandlung

Die Hausenblase findet also neben ihrem Haupteinsatzgebiet der schonenden Weinklärung auch bei schwierigen Klärproblemen Verwendung. So erreicht man zum Beispiel bei Weinen mit erhöhtem pH-Wert über 3,4 noch eine sehr gute Klärwirkung.

Jedes Jahr werden viele Kellermeister immer wieder vor das Problem gestellt, bei sehr niedrigen Kellertemperaturen unter 10° C ihre

Weine schön zu müssen. Da bei diesen Bedingungen die Gelatine meist nicht mehr ausflockt, sollte die Schönung am besten gleich mit Hausenblase durchgeführt werden. Hat man trotzdem steckengebliebene Schönungen, sei es bedingt durch Temperatureinfluss oder nicht absetzende Blauschönung, so schafft eine nachträgliche Hausenblaseschönung in der Regel Abhilfe.

Feinkolloidaler Trub

Wegen hoher mechanischer Beanspruchung des Lesegutes durch moderne Lese-, Förder- und Verarbeitungstechniken entsteht immer häufiger, wie auch bei der Maischeerhitzung, schwer niederzuschlagender feinkolloidaler Trub. Hier sollte von vornherein bereits mit Hausenblase gearbeitet werden, um eine frühzeitige Jungweinklärung erreichen zu können. Im Jungwein selbst erreicht man mittels Hausenblaseinsatz eine Polyphenolreduzierung, Geschmacksabrundung beziehungsweise -korrektur sowie bei Rotwein zusätzlich eine Farbpolymerung.

Trotz dieser Vorteile wurde die Hausenblase vom Anwender immer mehr verschmäht, denn vor der Zugabefähigkeit ist ein etwas schwieriger Auflösevorgang nötig. Die Hausenblase muss zunächst bei richtiger Temperatur eingeweicht und es muss eine entsprechende Quellzeit eingehalten werden. Anschließend müssen die Hausenblaseteile zur Zerkleinerung gerupft und gezupft werden. Dieser aufwendige Auflösevorgang ist der einzige Nachteil der Hausenblase.

Hausenblase bereits in Pastenform

Durch Entwicklung der anwenderfreundlichen IsingClair-Hausenpaste konnte jedoch auch dieser Nachteil aufgehoben werden. IsingClair-Hausenpaste ist vor der Zugabe lediglich in der etwa zehnfachen Menge Wein aufzulösen. Das Auflösen muss mit Wein erfolgen, da Hausenpaste die volle Wirksamkeit nur in saurem Milieu entfalten kann. Der IsingClair-Hausenpasteinsatz sollte auch immer in Verbindung mit saurem Kieselsol wie Blankasit oder Klar-Sol Super erfolgen, um die Klärwirkung zu beschleunigen und eventuell Eiweißtrübungen später auf der Flasche zu verhindern. Bei der Schönungsreihenfolge steht die Hausenpaste immer am Schluss.

Als flüssiges Eiweißprodukt bietet die Hausenpaste einen sehr guten Nährboden für Mikroorganismen. Deshalb ist die Einhaltung der Lagerbedingungen unbedingt nötig:

- Kühl, aber frostfrei lagern
 - Lichtgeschützt lagern
 - Anbruchpackungen sofort wieder dicht verschließen und für baldigen Verbrauch vorsehen.
 - Bei ungeöffneten Packungen ist eine Lagerung etwa ein Jahr lang möglich.
- Hausenpaste ist wegen ihrer besonderen Eigenschaften für spezielle Anforderungen während der Klärungsphase prädestiniert. ■

Foto: Moa-Anette/pixello.de