

	<p>Objekt: Fassaufrührgeräte , aus den 50er und 60er Jahren</p> <p>Museum: Museum Guntersblum Kellerweg 20 67583 Guntersblum 06249 80 51 28 info@kulturverein-guntersblum.de</p> <p>Sammlung: Weinbau</p> <p>Inventarnummer: 41264</p>
--	--

Beschreibung

Mit diesen Fassaufrührgeräten wurde während der Gärung des Weines im Fass die Hefe aufgerührt und feiner verteilt, um die Wechselwirkung der Hefe mit dem Wein zu verstärken und die Zersetzung der Hefe zu verhindern. Man spricht auch von Batonnage (= frz. „baton“ der Stock) - Aufrühren der Hefe im Gebinde (mittels eines Stockes oder ähnlichem).

Dies wird auch bei bestimmten Weinen, z.B. Chardonay, auch bei fast fertigen Weinen durchgeführt. Durch die Bewegung wird der Jungwein geklärt und die Batonnage bewirkt zusätzlich, dass der Wein rund wird und an Fülle sowie einen fruchtigen, cremigen Geschmack gewinnt. Die Batonnage ist also auch ein Prozess zur Qualitätssteigerung von Weinen während der Lagerung.

Grunddaten

Material/Technik:

Metall / Verfahrenstechnik

Maße:

ca 1 m lang

Schlagworte

- Gerät
- Gärung
- Verfahrenstechnik
- Weinbau
- Weinherstellung