

MOSTGEWICHT en ALCOHOL

Vraag aan iemand hoeveel suiker zijn druiven hebben en de kans is groot dat het antwoord is hoeveel Oechsle de druiven hebben. Het Oechsle cijfer is de densiteit boven 1000. Dus 90 Oë is een densiteit van 1090. Deze densiteit is de dichtheid van de most of het soortelijk gewicht. 1 liter zuiver water bij 20° C weegt 1 kg. Dat is een densiteit van 1000. Suikers, zuren en andere stoffen in de most wegen meer dan 1 kg per liter en verhogen dus de densiteit. Met andere woorden, de densiteit, of de Oë-graden vertellen ons iets over hoeveel 'andere stoffen dan water' er in de most zitten. Suiker is hiervan een belangrijke maar niet de enige. En de samenstelling van deze stoffen is niet elk jaar gelijk. En toch gebruiken we elk jaar dezelfde tabellen. Dus zijn er vaak afwijkingen.

We willen graag weten hoeveel alcohol onze wijn gaat hebben. Daarom willen we het suikergehalte kennen en meten we de densiteit (of Oë). Om vertrekkende van het mostgewicht te berekenen hoeveel het potentiële alcoholgehalte van de most is gebruiken we tabellen. In deze tabellen wordt er uitgegaan van een aantal veronderstellingen.

1. We veronderstellen dat er een 'bepaald' deel van de stoffen welke de densiteit verhogen suiker is. Hoeveel we hierbij veronderstellen verschilt licht al naar gelang de druivenvariëteit en in welk klimaat. Maar ook de jaarlijkse weeromstandigheden hebben ook hun invloed op de verhouding suiker/andere stoffen. Tabellen zijn dus nooit exact maar altijd een benadering. Het suikergehalte bij een bepaalde densiteit kan dus variëren. Dit verklaart ook de verschillen tussen de tabellen.
2. Wanneer we van het veronderstelde suikergehalte het potentiële alcoholgehalte willen bepalen is ook de efficiëntie van de alcoholische fermentatie van belang.
 - a. Fermentatieve gisten verschillen in de hoeveelheid alcohol die zij produceren. Tussen Saccharomyces stammen jn de veren eerder klein. Maar appiculate gisten kennen een lagere alcoholproductie. Wanneer men endogene gisten gebruikt zullen de eerste procenten alcohol vooral door deze niet-saccharomyceten geproduceerd worden. Spontane en natuurlijke fermentaties met een pied de cuve geven dus iets minder alcohol bij een zelfde hoeveelheid suiker.
 - b. Wanneer er restsuiker na de alcoholische gisting over blijft gaat de veronderstelling X suiker geeft y alcohol dus ook niet volledig op.

Metten met refractometer

Het meten met een refractometer is op zich niet moeilijk. Zorg voor een goede 'nulpuntstelling' en pluk een 'gemiddeld rijpe bes'. In dat laatste ligt, zeker dit jaar met redelijk grote verschillen in de trossen, de moeilijkheid. Probeer om een zo betrouwbaar mogelijke meting twintig gemiddelde bessen te plukken en te kneuzen om van dit sap de meting te doen.

Mostgewichten in 2022

Most met een laag zuurgehalte kennen ook een laag suikervrij extract. Daardoor is het effectieve suikergehalte, en daarmee de potentiële alcohol, hoger dan wat in de gangbare tabellen wordt aangegeven. Dit is ook de afgelopen jaren in de praktijk gebleken. Vaak was het uiteindelijke alcoholgehalte, zowel bij gechaptaliseerde als niet gechaptaliseerde most, aan het einde van de alcoholische gisting hoger dan wat op basis van de meting van de densiteit en de tabellen werd verwacht.

Bij hoge mostgewichten kunnen deze verschillen tot 1 % vol oplopen. Voor basiswijn voor mousserende wijnen en wanneer men overweegt om te chaptaliseren moet hiermee rekening worden gehouden.

Tabellen

De voor onze streken meest betrouwbare tabel is deze welke bij lage waarden de alcohol onderschat en bij hoge overschat. Dan komt men nooit voor onaangename verrassingen te staan.

In 2021 waren de verschillen groot. Dit jaar 2022 zullen de afwijkingen weer anders zijn.

	standaard	2021
°Oëchsle	Pot alc. %	Pot alc. %
55	7,2	6,7
60	7,8	7,5
65	8,6	8,3
70	9,2	9,1
75	9,9	9,8
80	10,6	10,6
85	11,3	11,4
90	12	12,2
95	12,7	13
100	13,4	13,8
105	14,1	14,5
110	14,9	15,3