

net. Das Auftreten von Schwefelwasserstoff im Wein kann durch verschiedene Ursachen hervorgerufen werden. Einfluss hierauf haben:

1. Der Boden. In den Trauben bemerkt man nie den Geruch nach Schwefelwasserstoff. Auf der anderen Seite liefern, wie wiederholte Versuche mir gezeigt haben, schwefelsaure Salze bei der Gährung keinen Schwefelwasserstoff. Wenn also der Boden veranlassen kann, dass der Wein Schwefelwasserstoff enthält, so müssen andere Schwefelverbindungen in den Trauben enthalten sein, aus welchen bei der Gährung der Schwefelwasserstoff entsteht. Im Allgemeinen wird angenommen, dass von Thonschieferböden, die Schwefeleisen (Schwefelkies) enthalten, um so stärker der Bocksergeschmack entsteht, je mehr die Zersetzung dieses Minerals durch starke Stallmistdüngung befördert wurde. Bei einem solchen Boden, der gewöhnlich einen Bockserwein liefert, konnte ich durch Uebergiessen mit Schwefelsäure unmittelbar Schwefelwasserstoff nachweisen. So viel mir bekannt worden, sind es vorzugsweise kalkreiche Böden, von welchen der Bockser entsteht.

2. Die Düngung hat Einfluss auf die Entstehung des Bockers. So wird derselbe durch massenhafte Anwendung von Wollabfällen vorübergehend hervorgerufen.

3. Durch Vorhandensein von Schwefel in der gährenden Flüssigkeit. Nach meinen Untersuchungen (s. „Weinlaube“ 1869, S. 6) entsteht überall Schwefelwasserstoff, wo freier Schwefel in gährenden Flüssigkeiten enthalten ist.

Werden Trauben zur Beseitigung der Traubenkrankheit geschwefelt, so bleibt gewöhnlich so viel Schwefel an denselben hängen, dass sich erhebliche Mengen von Schwefelwasserstoff im Wein bilden.

Beim Einbrennen der Fässer tropft von den Schnitten gewöhnlich ein Theil Schwefel ab, ein anderer Theil verflüchtigt sich in dem Fass ohne zu verbrennen. Letzteres findet besonders dann in erheblichem Grad statt, wenn man verhältnissmässig viel Schwefel verbrennt, so dass zuletzt nicht mehr hinreichend Sauerstoff im Fass ist, um den Schwefel rasch zu verbrennen<sup>1)</sup>. Bringt man sodann Most oder noch gährenden Wein in ein Fass, in welchem sich solch abgetropfter oder durch Verflüchtigen fein zertheilter Schwefel befindet, so wird Schwefelwasserstoff, also der Bockser, entstehen.

4. Durch Zersetzung der Hefe. Die Hefe enthält Schwefel. Lassen wir Hefe faulen, so entsteht Schwefelwasserstoff. Dass eine solche oder ähnliche Zersetzung auch im Wein stattfindet, ist nicht zu zwei-

---

1) Verbrennt man in einer Flasche einen Schwefelfaden, so kann man leicht beobachten, dass sich viel Schwefel verflüchtigt und sich an die Wandungen der Flasche setzt.