






Freitag: Den ganzen Tag sonnig Frühwerte bei 9, mittags um 20 Grad, am späten Nachmittag um die 21 Grad. Dann auch zum Abend hin weiter sternklar bei Werten um 16 Grad. Während der Nacht meist sternklar. Später, in den Frühstunden gering bewölkt. In der zweiten Nachthälfte kühlt es auf Werte um 10 Grad ab.

Die weiteren Aussichten: Samstag gering bewölkt. Höchstwerte 24 Grad. In der Nacht zum Sonntag Tiefstwerte um 16 Grad. Sonntag oft teils wolkig, teils recht sonnig maximal 24 Grad.

© www.weather365.net	Fr	Sa	So	Mo	Di
Wetter					
TMax / TMin [°C]	21 / 8	24 / 10	24 / 16	20 / 15	21 / 10
Niederschlag [mm]	0	0	0	6	0
Regenrisiko [%]	0	5	20	70	20
Bodenfeuchte [%nFK] 30-60cm Tiefe	49	49	44	44	49
Bodentemp. 40cm Tiefe [°C]	15	15	16	16	15

Situationsbericht:

Traubenreife sehr inhomogen – Lokal sehr große Reifeunterschiede – Säuerung zugelassen – physiologische Reife noch nicht erreicht – Vorlese in kritischen Anlagen – Kellerwirtschaftskurs mit aktuellen Empfehlungen am Freitag an der LWG

Reifetabelle: Jahrgang 2015 KW 37

Stand: 9.9.2015

Rebsorte	Anzahl	° Oechsle			Gesamtsäure g/l			pH-Wert		
		min.	MW	max.	min.	MW	max.	min.	MW	max.
Ortega	4	81	83	84	5,8	6,3	6,8	3,26	3,42	3,53
Bacchus	55	53	70	88	5,3	7,3	9,9	2,98	3,07	3,36
Müller-Thurgau	75	57	71	85	5,0	8,3	15,0	2,91	3,14	3,34
Sauvignon blanc	13	77	83	92	11,9	14,4	16,7	2,74	2,89	3,07
Weißburgunder	4	71	75	82	8,4	9,6	10,3	3,03	3,06	3,13
Johanniter	5	60	77	92	6,8	10,4	15,5	2,95	3,07	3,17
Kerner	6	60	74	87	10,0	12,6	15,1	2,87	2,99	3,10
Silvaner	70	54	74	94	6,6	9,1	14,1	2,92	3,13	3,29
Grauer Burgunder	3	73	78	81	7,2	8,4	9,3	3,07	3,14	3,24
Scheurebe	9	67	70	73	7,4	10,2	11,9	3,02	3,08	3,17
Traminer	5	79	83	88	6,3	8,0	11,3	3,12	3,23	3,33
Riesling	5	67	71	73	8,8	12,9	17,0	2,85	2,98	3,13
Frühburgunder	2	78	85	92	7,3	8,5	9,6	3,31	3,32	3,33
Dornfelder	5	67	73	81	6,4	7,6	10,0	3,08	3,18	3,33
Acolon	10	66	76	82	7,4	8,7	10,1	3,03	3,20	3,34
Portugieser	2	64	71	77	5,4	5,7	5,9	3,44	3,50	3,55
Regent	21	70	78	87	6,2	7,4	11,4	3,10	3,25	3,41
Domina	21	70	77	84	5,6	6,9	9,5	3,14	3,33	3,47
Schwarzriesling	3	76	76	77	7,9	8,5	9,5	3,14	3,18	3,23
Cabernet Dorsa	5	69	76	84	7,7	9,1	11,3	3,10	3,17	3,23
Spätburgunder	3	70	74	80	10,6	13,8	15,6	2,99	3,04	3,08

Werte der LWG und der GWF

Wie zu erkennen ist, nehmen die Mostgewichte stetig zu. Gleichzeitig fällt die Säure ab und die pH-Werte steigen an. Trotzdem sollte die Säure nicht der ausschlaggebende Punkt für die Leseterminierung sein, denn die Säuerung ist für den Weinjahrgang 2015 zugelassen (näheres siehe unten). Somit kann die physiologische Reife abgewartet werden und bei Bedarf Säure zugesetzt werden. Besonders im Hinblick auf UTA macht es keinen Sinn, unreife Trauben zu lesen, nur weil die Säure abfällt!

Generell ist eine Säuerung sinnvoll, wenn der pH-Wert im Most über 3,4 liegt

In den verschiedenen Anlagen sind bei ein und derselben Rebsorte sehr unterschiedliche Reifestadien vorzufinden. Dies hängt vor allem mit Faktoren wie Ertrag, bzw. Ertragsregulierung, Wasserversorgung, Alter der Anlage, ... zusammen. Aufgrund der regional sehr unterschiedlichen Niederschlagsmengen in den letzten Monaten, ist der Reifeunterschied innerhalb Frankens sehr groß. Deshalb ist es sehr wichtig, dass sie ihre Anlagen im Auge behalten und selbst Reifemessungen durchführen. Der angestrebte Weinstil sollte bei der Leseterminierung die entscheidende Rolle spielen.

Einige Anlagen sind v.a. durch Wespen stark geschädigt und sollten besonders beobachtet werden. Dies betrifft in erster Linie die Rebsorte Bacchus. Hier macht unter Umständen eine negative Vorlese Sinn, um den noch gesunden Trauben einen weiteren Reifezuwachs zu ermöglichen.

Hefeverfügbarer Stickstoff

Bei den zur Lese anstehenden Frühsorten reicht der hefeverfügbare Stickstoff noch nicht aus. Ein Mangel kann zur Bockserbildung, zur Gärverzögerung und zu überhöhten Restzuckermengen führen. An folgenden Vorgaben kann man sich orientieren:

Mostgewicht des Gärguts	Stickstoffbedarf (NOPA + NH ₄ -N)
ca. 89°Oe	200 mg/l
ca. 98°Oe	250 mg/l
ca. 107°Oe	300 mg/l

Durch den Zusatz von DAP wird der hefeverfügbare Stickstoff angehoben. 30 g/hl DAP bringen einen Zuwachs von 64 mg/l Ammonium-Stickstoff (NH₄-N). Folgende Zusammenhänge sind zu beachten:

- Der Zusatz muss erfolgen, solange sich die Hefe vermehrt, d.h. parallel zur Hefegabe oder während der ersten 1-3 Tage nach dem Hefezusatz. Zur Hälfte der Gärung kann es bereits zu spät sein.
- Der Zusatz am DAP bewirkt einen kurzfristigen Anstieg des pH-Wertes. Aus diesem Grund sollte in Mosten, die hohen pH-Wert haben, die Zugabe von DAP erst nach dem Beginn der Gärung erfolgen. Die bei der Gärung gebildete Kohlensäure kann den pH-Wert-Anstieg schnell kompensieren.
- In den meisten Fällen reichen 30 g/hl zur Ergänzung des natürlichen Stickstoffangebots aus. In Anbetracht der heißen und trockenen Witterung der vergangenen Wochen und Monate kann in vielen Fällen allerdings eine DAP-Gabe von 50 g/hl notwendig sein, um die Hefe ausreichend zu ernähren. Bei größeren Defiziten sollte die weinbauliche Praxis hinterfragt werden! Der Nährstoffbedarf hängt auch stark von der ausgewählten Reinzuchthefer ab, dies sollte unbedingt beachtet werden.
- In den vergangenen Jahren wurden einzelne Weine aufgrund überhöhter Phosphatwerte beanstandet. Normal liegen die Gehalte im fertigen Wein zwischen 250 und 700 mg/l Phosphat, auffällig gelten Werte über 1000 mg/l (Quelle: LGL Würzburg, Dr. Seifert). Nach dem Zusatz von 30 g/hl DAP (300 mg/l) erhöht sich der Gehalt an NH₄-N um 64 mg/l, der an Phosphat um 216 mg/l. Bei maßvoller und rechtzeitiger Gabe (in der Hefezellmasse wird ein Teil des Phosphats gebunden) besteht keine Gefahr.
- Der Zusatz an Thiamin ist wegen der Senkung des SO₂-Bedarfs eigentlich immer sinnvoll. Da die Zusatzmenge von max. 0,65 mg/l nur bei großen Mostmengen exakt abzuwiegen ist, empfiehlt sich die Verwendung eines Kombipräparats wie Anavital, Vitamon Combi, Litto Thiamol P, Nutriferm, HNC, SIHA Gärsalz Plus oder Thiazote PH (und weitere). Alternativ kann die Dosage in Form einer wässrigen Lösung erfolgen:
 - 6,5 g Thiamin in 100 ml Wasser
 - Zusatz von 1 ml/hl
 - Lösung kühl und dunkel aufbewahren, maximal 1 Woche haltbar
- Heferindenpräparate halten wir nur dann für sinnvoll, wenn hohe Alkoholgehalte angestrebt werden oder wenn eine in Stockung geratene Gärung wiederbelebt werden soll. Unter diesen Vorgaben sollte auch die Belüftung des Hefeansatzes in Erwägung gezogen werden.

HINWEISE ZUR OPTION EINER SÄUERUNG:

Für Moste und Weine des Jahrgangs 2015 wurde ausnahmsweise eine Säuerung zugelassen. Es handelt sich um eine Option, nicht um eine Verpflichtung! Dabei gelten folgende Vorgaben:

- Zulässig ist die Säuerung von Trauben, Most und Jungwein um max. 1,5 g/l, die von Wein um max. 2,5 g/l, jeweils berechnet als Weinsäure.
- Durch eine frühzeitige Säuerung bereits im Maische- und Moststadium lässt sich das Risiko einer Fehlentwicklung durch die Absenkung des pH-Wertes minimieren. Unerwünschtes Bakterienwachstum wird gehemmt und der Einfluss auf die Hefepopulation ist gering. Die Wirksamkeit der schwefligen Säure hängt primär vom pH-Wert ab. Bei niedrigem pH-Wert ist die schweflige Säure wirksamer gegen Mikroorganismen.
- Die Säuerung und die Anreicherung, sowie die Säuerung und die Entsäuerung ein- und desselben Erzeugnisses schließen einander aus. Das heißt, da die einzelnen Stadien der Weinherstellung konkret aufgeführt sind (z.B. frische Weintrauben, Traubenmost), sind beispielsweise Traubenmost und Wein als getrennte Erzeugnisse anzusehen. Dies hat zur Folge, dass z.B. ein Traubenmost gesäuert und der teilweise gegorene Traubenmost angereichert werden darf. Daraus ergibt sich auch die Möglichkeit des Verschnitts zwischen einem angereicherten und einem gesäuerten Wein.
- Die Säuerung ist meldepflichtig und muss außerdem bei der Weinbuchführung angegeben werden.
- Auch wenn die Anwendung von L-Weinsäure, L- oder DL-Äpfelsäure sowie Milchsäure zulässig sind, empfehlen wir im Moststadium die Verwendung von L-Weinsäure (E334), da der pH-Wert dadurch am stärksten abgesenkt wird.

VERSUCHE ZUR SÄUERUNG

Im Labor der LWG wurde unter Praxisbedingungen gewonnener Ortega-Most stufenweise mit L-Weinsäure versetzt. Aus den Analysedaten können Empfehlungen abgeleitet werden.

Änderung von pH-Wert und Gesamtsäure nach L-Weinsäure-Zusatz zu 2015er Ortega-most mit 81°Oe.

Most-Probe	Gesamt-Säure g/l	pH-Wert
ohne Zusatz	4,9	3,45
+ 0,5 g/l L-WS	5,4	3,37
+ 1,0 g/l L-WS	5,8	3,30
+ 1,5 g/l L-WS	6,3	3,23

- Die Zweckmäßigkeit einer Säuerung kann nicht nur aufgrund des Säureniveaus beurteilt werden, der pH-Wert muss in die Überlegungen einbezogen werden. Sofern im Most pH-Werte von 3,4 bis 3,5 erreicht oder überschritten werden oder wenn das Säureniveau (je nach Rebsorte) 5,0 bis 5,5 g/l unterschreitet, sollte man die Säuerung mit L-Weinsäure in Erwägung ziehen.
- Wie die Reifetabelle zeigt, empfiehlt sich die Säuerung längst nicht für jeden Most. Dagegen werden insbesondere im Ertrag reduzierte, vorbildlich bewirtschaftete Rebflächen qualitätsorientierter Betriebe betroffen sein.
- Oft reicht der Zusatz von 0,5 oder 1,0 g/l L-Weinsäure aus, um den pH-Wert auf 3,4 oder darunter zu senken.
- Mehrfach durchgeführte Versuche mit dem Zusatz von Milch-, Äpfel- und Weinsäuren haben gezeigt, dass die pH-Wert-Absenkung durch die erstgenannten Säuren trotz vergleichbarem Ziel - Säureniveau geringer ist. Die Annahme, dass unterschiedliche Säuren den sauren Geschmack auf verschiedene Weise beeinflussen, ist unzutreffend. Entscheidend ist der erzielte pH-Wert (d.h. die Konzentration an H_3O^+ -Ionen).

EIWEIßGEHALT UND BENTONITBEDARF

Ein heißer Sommer und extreme Trockenheit sind zwei ausschlaggebende Indizien für eine vermehrte Proteinsynthese aus Aminosäuren. Daraus lassen sich zwei wichtige Konsequenzen ziehen:

1. Weniger Aminosäuren in den Mosten, d.h. erhöhter Einsatz von Hefenährstoffen zum Most notwendig
2. Mehr Proteine, dadurch ein deutlich erhöhter Bentonitbedarf!
Aus diesem Grund empfehlen wir die Bentonitmenge bei Mostschönung oder beim Mitvergären von Bentonit dementsprechend nach oben anzupassen.

Haben Sie Ihre Refraktometer schon kontrolliert?

Nach dem Kellerwirtschaftskurs in Veitshöchheim haben Sie die Möglichkeit ihre Refraktometer kontrollieren zu lassen.

Das Fachzentrum Analytik bietet diese Serviceleistung nach dem Kurs im FZ-Analytik an.

ERINNERUNG

VOENOS - Veitshöchheimer Oenologische Seminarreihe

„Von der Traube zum Wein“

Oenologische Empfehlungen zur bevorstehenden Weinlese

(„Kellerwirtschaftskurs“)

Eine Veranstaltung des Fachbereichs Analytik und des Sachgebiets Oenologie der Bayerischen Landesanstalt für Weinbau und Gartenbau in Zusammenarbeit mit dem Weinbauring Franken e. V.

Freitag, 11. September 2015

8.30 Uhr bis 12.00 Uhr

in der Aula der Fach- und Technikerschule

An der Steige 15

in Veitshöchheim

Themen

- Phänologische Entwicklung, Gesundheitszustand der Trauben
- Situation des aktuellen Reifezustandes
- Optimierung der Traubenverarbeitung und Mostvorklärung
- Besonderheiten bei der Vergärung 2015 (Hefeauswahl)
- Einsparung von SO₂ bei der Weinbereitung

Anmeldung nicht erforderlich!

E In Veitshöchheim bitte den Parkplatz am Friedhof benutzen!!!