






Freitag: Morgens und im Verlauf des Vormittages teils wolzig, teils recht sonnig Frühwerte 10 Grad, am Vormittag bei 15 Grad. Während der Mittagsstunden stark bewölkt, bei Mittagstemperaturen von 16 Grad, Im Lauf des Nachmittages und gegen Abend gering bewölkt, dabei am Nachmittag um 16, abends bei 12 Grad. Während der Nacht meist wechselnd bewölkt, zeitweise sternklar. Später, in den Frühstunden sternklar. In der zweiten Nachthälfte kühlt es auf Werte um 8 Grad ab.

Die weiteren Aussichten: Samstag heiter. Höchstwerte 18 Grad. In der Nacht zum Sonntag Tiefstwerte um 7 Grad. Sonntag oft heiter maximal 18 Grad.

© www.weather365.net	Fr	Sa	So	Mo	Di
Wetter					
TMax / TMin [°C]	16 / 9	18 / 9	18 / 7	17 / 6	17 / 6
Niederschlag [mm]	0	0	0	0	0
Regenrisiko [%]	20	0	0	0	0
Bodenfeuchte [%nFK] 30-60cm Tiefe	68	63	63	59	59
Bodentemp. 40cm Tiefe [°C]	13	13	13	13	12

Situationsbericht

Lesen in vollem Gange – weiterhin lokal sehr große Unterschiede – Wetter vorerst trocken gemeldet

Reife Jahrgang 2015 KW 39

Stand: 23.9.2015

Rebsorte	Anzahl	° Oechsle			Gesamtsäure g/l			pH-Wert	
		min.	MW	max.	min.	MW	max.	min.	max.
Bacchus	19	55	79	97	5,2	5,9	7,3	3,10	3,48
Müller-Thurgau	49	61	82	102	3,4	6,1	8,5	3,06	3,85
Weißer Burgunder	9	79	88	97	6,5	7,3	8,3	3,09	3,30
Kerner	8	76	90	101	6,9	8,4	11,7	2,98	3,27
Silvaner	76	74	87	102	5,5	7,4	10,0	2,99	3,40
Grauer Burgunder	6	78	87	92	6,1	7,3	9,3	3,04	3,32
Scheurebe	13	74	82	88	7,3	8,1	9,0	3,09	3,29
Traminer	8	85	94	103	4,4	6,3	8,3	3,24	3,71
Riesling	8	75	81	85	9,4	10,8	13,5	2,90	3,18
Domina	16	82	89	104	4,7	6,1	7,8	3,05	3,77
Dornfelder	4	72	80	84	5,7	6,2	6,7	3,21	3,45
Regent	8	73	83	94	5,5	6,2	7,3	3,23	3,50
Schwarzriesling	6	80	86	95	6,1	7,3	8,2	3,18	3,35
Spätburgunder	9	78	83	91	6,4	8,8	12,5	3,08	3,30

Reifemessungen der LWG, fränkische Weinlabore und GWF

Die Niederschläge der vergangenen Tage haben den Lesedruck deutlich erhöht. Es sind verstärkt Botrytisbefall, Essigfäule und Penicillium zu beobachten. Da die Niederschlagsverteilung sehr unterschiedlich war und teilweise auch Hagel mit im Spiel war, ist die Situation sehr unterschiedlich. In einigen Gebieten ist die Müller-Thurgau- und Bacchus-Lese bereits abgeschlossen, in anderen Gegenden startet die Hauptlese erst. Obwohl sich die Witterung etwas beruhigt, sollten stressgeplagte Anlagen schnellstmöglich gelesen werden, da keine Mostgewichtszunahme mehr zu erwarten ist. Untersuchungen der LWG haben gezeigt, dass auch keine Zunahme der hefeverwertbaren Stickstoffverbindungen stattgefunden hat.

Bei den Spätsorten haben wir ebenfalls eine sehr unterschiedliche Ausgangslage. Für Premiumweine ist eine negative Vorlese unbedingt erforderlich. Je nach Segment sollten die aus den hohen Mostgewichten resultierenden Alkoholgehalte im fertigen Wein beachtet werden. Hier ist eine Einbindung des Alkohols durch den späteren Ausbau unbedingt erforderlich

Um die mikrobielle Belastung des Lesegutes gering zu halten, empfehlen wir, gerade bei längeren Maischestandzeiten, eine Maischeschwefelung von ca. 25-50 mg/l SO₂.

Versuche zeigen, dass der Einsatz von SO₂ auf der Maische in dieser Menge nicht zur Erhöhung der Gesamt-SO₂ im späteren Wein beiträgt, aber die Sicherheit der Gärung erhöht wird. Zu empfehlen sind Flüssigprodukte, die in etwas Most verdünnt, gut in der Maische verteilt werden können und gut dosierbar sind.

Kohleschönung

Bei fäulnisbelastetem Lesegut ist zur Verbesserung der Sensorik der Einsatz von Aktivkohle anzuraten. Dabei sollte beachtet werden, dass die Aktivkohle erst im Most eingesetzt wird, da sie hier ihre volle Wirksamkeit entfalten kann. Ein Einsatz auf der Maische ist unwirksam, da sich die Poren der Aktivkohle durch den Trub zusetzen und die Kohle beim Pressen entfernt wird. Die Höchstmenge bei Most beträgt 100g/hl.

Die optimale Menge wird durch einen Vorversuch ermittelt:

1. Ziehen Sie Proben der Mostpartie und verteilen Sie die Probe auf einige Gläser
2. Dann geben Sie abgestufte Mengen Aktivkohle dazu (0, 10, 20, 30, ... g/hl)
3. Lassen Sie die Aktivkohle absetzen (nicht filtrieren!) und beginnen Sie die Verkostung bei der höchsten Gabe von Aktivkohle.
4. Sobald Sie eine negative sensorische Veränderung bemerken, wissen Sie, dass die Konzentration im Glas vorher Ihre richtige Aufwandmenge ist.
5. Aktivkohle entfernt Ethylacetat und flüchtige Säure nicht!

Vorklärung

Je nach Situation sollte die Vorklärung angepasst werden. Erfahrungen der letzten Tage haben wieder gezeigt, dass Moste aus fäulnisbelasteten Anlagen trotz Maischeschwefelung und Kühlung während der Sedimentation angären. Ist Fäulnis im Spiel, empfiehlt sich eine schnelle Vorklärung mittels Kammerfilterpresse oder Flotation. Versuche zeigen, dass Alternativprodukte zu Gelatine ähnlich gute Flotationseigenschaften haben. Hier sind die Herstellerangaben zur Dosage zu beachten. Anders als bei Gelatine führt eine Erhöhung der Aufwandmenge im Einzelfall zu schlechteren Flotationsergebnissen. Bei gesundem Lesegut bildet die Sedimentation die dritte Möglichkeit der Vorklärung.

Aufgrund der teilweise hohen Keimbelastung ist der pH-Wert des Mostes zu beachten. Bei pH-Werten über 3,4 sollte mit L-Weinsäure (max. 1,5 g/l) angesäuert werden, um die Wirksamkeit der freien SO₂ zu erhöhen und eine sichere Gärung zu gewährleisten (vgl. Oenofax 4 und 5).

Nährstoffversorgung

Bei fäulnisbelastetem Lesegut ist eine Thiamingabe unbedingt erforderlich. Durch Botrytis wird der natürliche Thiamingehalt im Lesegut völlig aufgebraucht und die Schwefelbindungspartner erhöht. Die maximale Aufwandmenge liegt bei 65 mg/hl.

Der Hefeverwertbare Stickstoff ist weiterhin auf sehr geringem Niveau, sodass wir DAP-Gaben von 50 g/hl zu Beginn der Gärung empfehlen. DAP-Gaben in der abklingenden Gärung sind zwecklos und erhöhen die Gefahr von Phosphattrübungen.

Böckserneigung

Auch wenn es in der Literatur derzeit andere Berichte gibt, raten wir dazu, einen gründlichen Hefeansatz nach Herstellerangabe durchzuführen. So wird ein schneller Gärstart garantiert. Bei Mosten, die zu Gärbeginn keine zusätzlichen Nährstoffe oder nur geringe Gaben bekommen haben, zeigen sich bereits kurz nach Gärbeginn Böckser. Werden Böckser in der ersten Hälfte der Gärung festgestellt, sollte sofort eine weitere DAP-Gabe in Höhe von 20-30 g/hl erfolgen. In den meisten Fällen ist der Böckser wenige Stunden später nicht mehr feststellbar.

Tritt der Böckser erst bei Gärende auf, ist eine DAP-Gabe wirkungslos und führt zu einem Überschuss im späteren Wein. In diesem Fall sollte direkt nach Gärende eine Kupfersulfatschönung nach Vorversuch durchgeführt werden.

Abstich erster Jungweine

Die ersten 2015er Weine sind durchgegoren. Meist sind dies Weine aus trockengestressten Anlagen oder negativer Vorlese. Bei diesen Jungweinen sollte unbedingt ein schneller Abstich erfolgen und auf ein längeres Vollhefelager verzichtet werden. Um UTA zu vermeiden muss diesen Weinen mit der ersten Schwefelung unbedingt Ascorbinsäure in Höhe von 15 g/hl zugegeben werden.

Nähere Infos dazu erfolgen im nächsten Oenofax, wenn die ersten UTA-Fix-Tests ausgewertet sind.

Wichtige Informationen zum Einsatz von Enzymen

In den letzten Tagen vermehren sich Hinweise zu Flüssigenzymen, die zwar sehr preisgünstig und auch effektiv, aber nicht frei von Depsidase oder Cinamyl-Esterase sind. Diese sind negative Begleitenzyme der Pektinasen (= Hydroxycitronensäureesterase).

Depside sind hydroxylierte Phenolcarbonsäuren (z.B. Gerbstoffe), die mit anderen Hydroxycarbonsäuren, verestert sind. Die Depsidase kann im Traubenmost zur Freisetzung von Cumarsäure und Ferulasäure führen, die wiederum durch bestimmte Hefen und/oder Bakterien decarboxyliert und zu flüchtigen Phenolen reduziert werden können. Folge wären Fehlgerüche, die als Geruch nach Arzneimittel oder Pferdestall beschrieben werden.

Weinenzyme durchlaufen normalerweise einen Reinigungsschritt, bei dem diese negativen Begleitenzyme entfernt werden. Durch diesen Schritt sind dehydrolasefreie Flüssig-Weinenzyme zwar braun, aber klar und durchsichtig. Dunkelbraune, nicht durchsichtige Enzyme deuten darauf hin, dass dieser Reinigungsschritt eingespart wurde.

Bitte lesen Sie dazu auch die Produktdatenblätter. Hier sind Hinweise zu finden, ob die Enzyme frei von Cinamyl-Esterasen sind. Hinweise auf „vernachlässigbar geringe Gehalte...“, sollten unbedingt beachtet werden!!!

Diese Enzyme finden in der Regel in der Fruchtsaftindustrie Anwendung, haben aber in der Weinproduktion nichts zu suchen, auch wenn sie preisgünstiger sind!