

Freitag: Frühmorgens gering bewölkt bei 8 Grad. Vormittags eher teils wolzig, teils recht sonnig, gegen Mittag und am Nachmittag gering bewölkt bei Mittagstemperaturen um die 16 Grad. Am späten Nachmittag und gegen Abend sternklar Temperaturen zunächst um 16 Grad, später am Abend bei 12 Grad. Während der Nacht meist sternklar. Später, in den Frühstunden gering bewölkt. In der zweiten Nachthälfte kühlt es auf Werte um 7 Grad ab. **Die weiteren Aussichten:** Samstag gering bewölkt. Höchstwerte 16 Grad. In der Nacht zum Sonntag Tiefstwerte um 6 Grad. Sonntag oft teils wolzig, teils recht sonnig maximal 14 Grad.

© www.weather365.net	Fr	Sa	So	Mo	Di
Wetter					
TMax / TMin [°C]	16 / 8	16 / 7	14 / 6	12 / 1	10 / 0
Niederschlag [mm]	0	0	0	0	0
Regenrisiko [%]	5	20	20	0	20
Bodenfeuchte [%nFK] 30-60cm Tiefe	63	59	59	59	54
Bodentemp. 40cm Tiefe [°C]	13	12	12	11	9

Lauter freundliche Gesichter ;-)+ Hohe Mostgewichte à es gibt nichts zu meckern! + Lese bis zum Wochenende weitestgehend abgeschlossen + Gärverlauf unauffällig + gute Alkoholerträge + feine Aromatik

Endvergärung bei hohen Gradationen – das Maß aller Dinge

Die hohen Mostgewichte der späten Sorten verlangen bei der Erzeugung von trockenen Weinen Höchstleistungen von den Hefen.

Um hier keine Überraschungen zu erleben, sollten alle Register für einen guten Endvergärungsgrad gezogen werden.

- 1.) Nährstoffgabe 50-60 g/hl DAP und Thiamin
- 2.) Bei Anwendung von Reinzuchtheferen höhere Dosagemengen und gärstarke Hefen wählen
- 3.) Bei Spontangärung, nicht zu starke Vorklärung, genaue Beobachtung des Gärverlaufs und ggf. bei 6% Vol. Alk. eine Beimpfung mit einer gärstarken Bayanushefe
- 4.) Gärtemperatur 18-20°C.
- 5.) permanente Kontrolle des Gärverlaufs

Stickstoffbedarf der Hefen
in Abhängigkeit vom Mostgewicht

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

Abstich – frühzeitig, spundvoll und Feinhefelagerung

Wir empfehlen einen frühzeitigen ersten Abstich, 2-3 Tage nach Gärende, um möglichst viel Feinhefe zu erhalten und deren positive Eigenschaften nutzen zu können. Bei Spundvollhalten und moderaten Schwefelgehalten kann eine solche Feinhefelagerung über mehrere Wochen (Monate) erfolgen. Die meist niedrigen pH-Werte der Jungweine wirken sich positiv auf die Autolyse der Hefe aus und helfen bei der Gerbstoffharmonisierung und Alkoholeinbindung.

Bei Weinen aus eher fäulnisbelastetem Traubenmaterial sollte die Vollhefe möglichst entfernt und das Feinhefelager durch die Zugabe eines Hefedepots aus „positivem“ Hefegeläger erfolgen.

Bei sulfidischen Noten bietet sich eine Kupfersulfatschönung auf der Vollhefe und der anschließende Abstich nach 2-3 Tagen an.

Im nächsten Oenofax wird auf das Alkoholmanagement eingegangen.

Analysenwerte von gegorenen 2015er Mosten

Rebsorte	MG in °Oe	MG in °Oe	Dichte 20°C/20°C	Zucker g/l	vorh. Alkohol in g/l	Gesamt- säure in g/l
	densito- metrisch	refrakto- metrisch				
Müller-Thurgau	-3	31	0,9966	12,8	92,0	6,7
Müller-Thurgau	-5	30	0,9952	10,1	93,4	6,5
Müller-Thurgau	-6	29	0,9943	8,2	94,3	6,8
Müller-Thurgau	-8	29	0,9923	4,2	96,0	6,6
Müller-Thurgau	-7	29	0,9927	5,1	95,9	6,5
Müller-Thurgau	-8	28	0,9920	4,2	96,8	6,4
Müller-Thurgau	-7	29	0,9932	5,8	95,2	6,8
Müller-Thurgau	-7	29	0,9926	4,2	95,3	6,8
Müller-Thurgau	-8	27	0,9921	3,7	96,2	6,4
Müller-Thurgau	-8	28	0,9919	4,4	96,5	6,3

Mit Mostspindeln wird das Mostgewicht nach dem Prinzip des Auftriebes also densitometrisch bestimmt. Die Bestimmung kann auch mittels Biegeschwinger über die Dichtemessung erfolgen. Mit Refraktometern erfolgt die Messung nach dem Prinzip der Lichtbrechung. Die Messung mit der Spindel oder dem Refraktometer liefern in ungegorenen Mosten identische Ergebnisse, in gegorenen Produkten sind die Werte verschieden. Keines der Verfahren liefert den genauen Zuckergehalt. Mittels Zuckerbestimmung kann die Zuckerkonzentration exakt bestimmt werden.

Erste Schwefelgabe – moderat ca. 6-7 g/hl – pH-Werte unterstützen

Bei Weinen aus gesunden Trauben reicht eine erste Gabe an Schwefel von 6-7 g/hl aus, um einen Gehalt an freier schwefeliger Säure von 35-40 mg/l zu erhalten. Bei Weinen aus fäulnisbelastetem Lesegut sollten je nach Botrytisanteil 8-10 g/hl eingesetzt werden.

Die Kontrolle der freien SO₂ nach 5-6 Tagen ist obligatorisch. Ein Gehalt von 35-40 mg/l freier schwefeliger Säure ist in diesem Weinstadium völlig ausreichend. Eine zu hohe Erstschwefelung hemmt die Weine in ihrer Entwicklung.

Ascorbinsäure – so viel wie nötig

Aufgrund der extremen Inhomogenität der Traubenreife (Trockenheit, Ertrag) während der Vegetation, empfehlen wir die Zugabe von Ascorbinsäure (zur ersten Schwefelung) in Höhe von 15 g/hl. Gerade in der Weinkategorie Neues Franken (Weinstilistik), aber auch im Klassischen Segment erkennen wir keinerlei Nachteile bei der Anwendung der Ascorbinsäure. **Unabhängig ist die Anwendung dagegen bei Weinen aus trockenheitsgestressten Trauben, hohen Erträgen oder Junganlagen!**

Erste UTA-Fix-Tests zeigen bei Jungweinen aus „gestressten“ Anlagen eine erhöhte UTA-Neigung.

Gärunterbrechung – Fructose nutzen

Keine Süße ist schöner als die natürliche Restsüße!

Für die Erzeugung von restzuckerhaltigen Weinen empfehlen wir eine Gärunterbrechung. Solche Erzeugnisse punkten mit fructoseunterstützter Aromatik.

Vorgehensweise:

- 1.) Kontrolle des Gärverlaufs sowie Zuckerbestimmung, um den Zeitpunkt für die Gärunterbrechung nicht zu verpassen (Es ist auch möglich einen Wein mit einem hohen Restzuckergehalt herzustellen und diesen dann als „Süßspender“, als Verschnittpartner, einzusetzen)
- 2.) Abkühlung des gärenden Weines (so kalt als technisch machbar, möglichst unter 10°C)
- 3.) Abstich und
- 4.) gleichzeitige Schwefelgabe von 9-12 g/hl in Abhängigkeit des pH-Wertes und des Zuckergehaltes. Um ein zuverlässiges Abstoppen zu erreichen muss je nach pH-Wert des Jungweines ein Mindestmaß an stabiler freier schwefeliger Säure erreicht werden.

Bei pH 3,2-3,4 sind 35 mg/l freie schwefelige Säure und bei pH 3,5-3,6 sind 55 mg/l freie schwefelige Säure ausreichend.

Säuerung – nicht mehr der pH-Wert entscheidet

Wird eine Säurezugabe im Jungweinstadium in Erwägung gezogen, so erfolgt diese in erster Linie unter dem Aspekt der Gesamtsäure, der gewünschten Weinstilistik und der Sensorik.

Je hochwertiger das Produkt (Alkoholgehalt) desto höher darf tendenziell der Gesamtsäuregehalt sein.

Zu berücksichtigen sind selbstverständlich Weinstilistik, Restzuckergehalt und Rebsorte)

Neues Franken: trockene Weißweine: 5,5 – 6,5 g/l halbtrocken 6,0 – 7,0 g/l

Klassisches Franken: trockene Weißweine: 6,0 – 7,0 g/l halbtrocken 6,0 – 7,5 g/l

Großes Franken: trockene Weißweine: 6,5 – 8,5 g/l

Bentonit – Eiweißstabilität sehr inhomogen

Trockene Jahre sind eiweißreiche Jahre! Viele nutzten diese Erkenntnis und haben bereits im Moststadium oder zur Gärung Bentonite eingesetzt. Entsprechend sind die Aussagen der aktuellen Bedarfswerte an Bentonit im Jungweinstadium. Diese gehen von Eiweißstabil bis 300 g/hl Bentonitbedarf.

Individualität also auch hier. Im nächsten Oenofax werden wir eine Übersicht liefern.

Sulfidische Noten – Ausnahmen bestätigen die Regel

Nur vereinzelt werden Probleme mit Böckern beim 2015er festgestellt. In solchen Fällen sind Gaben von 30 g/hl DAP in den gärenden Wein hilfreich. Der Refraktionswert sollte aber noch mindestens 45° Oechsle betragen, da in der Endgärphase (unter 40° Oe) die Hefe kein DAP mehr aufnehmen kann. Eine Kupfersulfatgabe am Ende der Gärung, auf die Vollhefe, schafft hier Abhilfe.