






Freitag: In den Morgenstunden Nebel oder Hochnebel bei 5 Grad. Im Lauf des Vormittages und in den Mittagsstunden dicht bewölkt mit Regen. Mittagswerte um 8 Grad. Nachmittags und gegen Abend Nebel oder Hochnebel, nachmittags um 8, abends 7 Grad. Nachts Nebel oder Hochnebel, es kühlt auf Werte um 5 Grad ab.

Die weiteren Aussichten: Samstag stark bewölkt. Höchstwerte 10 Grad. In der Nacht zum Sonntag Tiefstwerte um 6 Grad. Sonntag oft teils wolkig, teils recht sonnig maximal 11 Grad.

© www.weather365.net	Fr	Sa	So	Mo	Di
Wetter					
TMax / TMin [°C]	8 / 5	10 / 6	11 / 6	11 / 8	11 / 7
Niederschlag [mm]	2	0	0	4	1
Regenrisiko [%]	60	30	20	60	30
Bodenfeuchte [%nFK] 30-60cm Tiefe	68	68	63	63	63
Bodentemp. 40cm Tiefe [°C]	9	9	9	9	9

Situationsbericht

Lese abgeschlossen – Es ist bald geschafft - Gärungen laufen gut – Endvergärung sichern – feine Aromatik und Rebsortencharakteristik – kaum Probleme mit Fehltonen

Gärungen laufen gut

Allgemein laufen die Gärungen in diesem Jahr sehr gut. Vereinzelt kommt es zu Gärstockungen in der Endgärphase. In den meisten Fällen liegt das an zwei, oder einem der zwei Faktoren:

1. Absinken der Temperatur in der Endgärphase
2. Hohe Alkoholgehalte in der Endgärphase

Deshalb ist es besonders jetzt wichtig, die Temperatur im Keller nicht zu stark absinken zu lassen. So sollte es vermieden werden, die Kellertüre unnötig lange offen stehen zu lassen, sofern es nicht für den Austrag der CO₂ notwendig ist. Denn je höher der Alkoholgehalt während der Gärung wird, desto sensibler reagieren die Hefen auf kleinste Temperaturschwankungen. Besonders bei Weinen mit hohen Mostgewichten ist es besonders wichtig, das Gebinde in der Endgärphase täglich zu kontrollieren. Beim Absinken der Temperatur kann mit Hilfe eines Heizstabes die Temperatur konstant gehalten werden. Kleinere Gebindegrößen können mit Luftpolsterfolien vor Abkühlung effektiv geschützt werden. Eine starke Anhebung der Temperatur führt häufig zu Vermehrung von Bakterien, was unter Umständen zu einem ungewollten biologischen Säureabbau führen kann.

Bevor an Gärhängern zu lange „rumgedoktert“ wird, was häufig zu Qualitätsverlusten führt, sollte unbedingt geprüft werden, ob der Wein nicht auch durch einen möglichen Verschnittspartner in den gewünschten Restzuckerbereich gebracht werden kann.

SO₂ und Ascorbinsäure

Die ersten Weißweine sind abgestochen und liegen geschwefelt auf der Feinhefe.

In der Tabelle sind die SO₂-Gehalte von 2015er Jungweinen angegeben. Die Werte wurden von der LWG, der GWF und den Weinlaboren erhoben.

Rebsorte	Probenzahl		freie SO ₂ in mg/l	ges. SO ₂ in mg/l	Anteil gebundene SO ₂
Bacchus	8	min.	15	67	40%
		Mittelwert	41	108	44%
		max.	61	148	53%
Müller-Thurgau	23	min.	31	80	42%
		Mittelwert	50	113	47%
		max.	66	138	53%
Silvaner	3	min.	34	108	43%
		Mittelwert	45	113	48%
		max.	54	120	50%

Bedingt durch das gesunde Lesegut und den Zusatz von Thiamin vor der Gärung ist der Bedarf an schwefliger Säure geringer als 2014. Der Anteil der gebundenen SO_2 liegt zwischen 40 und 53%.

Bei dem Abstich ist eine Erstgabe von 70 – 80 mg/l SO_2 , bei gesundem Lesegut ausreichend. Eine gleichzeitige Gabe von 150 mg/l (15 g/hl) Ascorbinsäure beugt UTA vor.

Der natürliche Gehalt an Reduktionen bei Weißweinen des Jahrgangs 2015 liegt zwischen 2 und 10 mg/l berechnet als SO_2 . Durch den Zusatz von 150 mg/l Ascorbinsäure wird der Reduktongehalt erhöht. Bei den praxisüblichen jodometrischen Bestimmungsmethoden wird durch die Reduktone schweflige Säure vorgetäuscht. 150 mg/l Ascorbinsäure zeigen 55 mg/l SO_2 an.

Spätestens 1 Woche nach der ersten Schwefelung muss die freie SO_2 kontrolliert werden und sollte über 30 mg/l freie SO_2 liegen. Liegt der Gehalt an freier SO_2 darunter sollte aufgeschwefelt werden. Bei der Bestimmung der freien schwefligen Säure müssen die natürlichen und zugesetzten Reduktone berücksichtigt werden. Das sind ca. 50 – 60 mg/l berechnet als SO_2 , wenn 15 g/hl Ascorbinsäure zugesetzt wurden.

Spundvolle Gebinde sind ein absolutes **Muss** und besonders bei Weißweinen nach Ascorbinsäurezugabe.

Hohe Alkoholgehalte durch hohe Mostgewichte

Beim Jahrgang 2015 gibt es sehr viele Weine mit extrem hohen Mostgewichten. Diese sind aber nicht alle gleich zu beurteilen, sondern eher in zwei Kategorien einzuteilen:

1. Weine, bei denen die Mostgewichtszunahme durch Reifezuwachs entstanden ist. Diese kommen in der Regel aus vitalen Anlagen, die keinen Trockenstress und bis zur Lese eine intakte Laubwand hatten.
2. Weine, bei denen die hohen Mostgewichte aufgrund einer Aufkonzentrierung durch Wasserverlust in der Beere erreicht wurden. Diese kommen meist aus Anlagen, die im Sommer Wassermangel hatten oder die Laubwand zu gering oder nicht mehr intakt war.

Hochgradige Weine aus hochreifen Trauben (wie in 1. beschrieben) geben hochqualitative Weine mit Substanz und Lagerpotential.

Weine aus trockengestressten Anlagen (wie in 2. beschrieben) sind trotz hoher Mostgewichte keine „Spätlesen“. Ein hohes Mostgewicht ist kein Garant für hohe Qualität.

Erste Exemplare konnten wir bereits verkosten. Sie zeigen sich alkoholisch, bitter und dünn. Außerdem ist trotz hoher Mostgewichte ein UTA-Potential erkennbar, weshalb bei der ersten Schwefelung eine Ascorbinsäuregabe in Höhe von 15 g/hl erfolgen sollte.

Beim Ausbau kann ein temporäres Hefelager nicht schaden.

Wir empfehlen bei diesen Weinen eine frühe Vermarktung, da kein Reifepotential zu erwarten ist. Zur Einbindung des hohen Alkoholgehaltes sollte bei der Abfüllung mit Restzucker gearbeitet werden.

Verarbeitung von hochgradigem, edelfaulen Lesegut:

Aufgrund der guten Witterung der vergangenen Wochen konnten die Trauben, die für die Produktion von edelsüßen Weinen am Stock belassen wurden, schön eintrocknen. Durch die Trockenheit und die kühlen Nächte sind kaum negative Schadpilze aufgetreten. Vor dem gemeldeten Regen am Dienstag wurden viele dieser Partien geerntet. Deshalb sind die Voraussetzungen für besonders reintonige edelsüße Weine sehr gut.

Leitfaden zu Bereitung von edelsüßen Weinen:

- selektive Auslese rosinenartig eingetrockneter oder edelfauler Beeren und Traubenteile
- Mahlen ohne Abbeerkorb, dabei Schwefelung mit 6 – 10 g/hl Kaliumdisulfit
- Einstampfen des Leseguts um das Saftziehen zu ermöglichen. Evtl. Übersichtung mit Kohlendioxid (nach extensivem Luftkontakt im Weinberg ist der Nutzen umstritten, es schadet aber nicht!)
- Lange Standzeiten von 12 – 24 h. Dadurch kann das Mostgewicht kann bei einer TBA um 15 °Oe und mehr ansteigen.
- Pressprogramm mit langen Druckhaltezeiten, erhöhtem Anfangsdruck und Drucksteigerung, lange Gesamtpresszeit wählen
- Kohlebehandlung nur nach sensorischem Eindruck
- Vorklärung unter erschwerten Bedingungen:
 - Enzympräparate sind bei Mosten aus stark edelfaulen Lesegut weniger effektiv als in normalen Mosten. Das gilt auch für Präparate mit zusätzlicher Glucanase Aktivität (à höhere Aufwandmenge!)
 - Bentonit unterstützt die Vorklärung, der Klärgrad bleibt jedoch gering. Gelatine (mit oder ohne Kieselsol) verbessert zwar den Klärgrad, die Absetzdauer ist aufgrund der hohen Mostgewichte aber sehr lange
 - Daher **Zwangsklärung über Hefefilter** mit ca. 2-4 % Filterhilfsmittel oder mit Trubex über kleine Hydropressen

- Die Zugabe von Trockeneis (bis zu 10 kg/hl) zur Ausgasung von Mufftönen kann den vorgeklärten Most in vielen Fällen noch reintoniger machen, wirkt aber nicht immer. Da der Most durch diese Behandlung stark abgekühlt wird (teilweise unter 0 °C), muss er wieder angewärmt werden, bevor die Hefe zugegeben wird
- Thiamingabe (0,6 mg/l) und DAP – Zusatz (30 – 50 g/hl); alternativ Kombipräparate
- Heferindenpräparate sind umstritten und nicht zwingend erforderlich, da ohnehin nur niedrige Alkoholgehalte angestrebt werden
- Zuckertolerante Hefepräparate, Hefemenge ≥ 50 g/hl. Bei Mostgewichten von 130°Oe und mehr sollte die Hefe schrittweise an den Most angepasst werden (wegen hohem osmotischen Druck)
- Gärtemperaturen $\geq 20^\circ\text{C}$, zum Stress durch Zucker muss nicht noch Temperaturstress kommen
- Tägliche Kontrolle des Gärverlaufs, um den richtigen Zeitpunkt des Abstoppens nicht zu versäumen. Eine Mostgewichtsabnahme von 10° Oechsle am Refraktometer entspricht der Bildung von ca. 1,8 %vol. Alkohol
- Der erforderliche Mindestalkoholgehalt muss erreicht werden (5,5 %vol. für BA, TBA, Eiswein)
- Abstoppen der Gärung bei gewünschtem Restzuckergehalt (BA: 120 g/l u. mehr, TBA: 200 g/l u. mehr). Starke Kühlung unter 8°C, Abziehen, Schwefelung 2-3 Tage nach Ausbleiben der Kohlensäureentwicklung
- Hohe Erstgabe an SO₂, ca. 140 - 150 mg/l. Diese Gabe reicht i.d.R. nicht aus, daher rechtzeitige Kontrolle und Einstellen auf 60 mg/l freies SO₂
- Kühlung, Abziehen, Zusatz von Filtrationsenzym, Zwangsklärung

Wichtig ist, dass edelsüße Weine rechtzeitig in der Gärung gestoppt werden. Wenn es sich um edelsüße Weine handelt, wird ein hoher Restzuckergehalt verlangt und kein hoher Alkoholgehalt! Ein vorhandener Alkohol von 7 – 8 %vol. ist ausreichend!