

Freitag: Am Morgen und am Vormittag Nebel oder Hochnebel Frühwerte 9 Grad, im Lauf des Vormittages 10 Grad. Gegen Mittag, Nachmittags und am Abend überwiegend sonnig, Höchstwerte 13 Grad. Während der Nacht meist sternklar. Später, in den Frühstunden gering bewölkt. In der zweiten Nachthälfte kühlt es auf Werte um 3 Grad ab.

Die weiteren Aussichten: Samstag teils wolkig, teils recht sonnig. Höchstwerte 15 Grad. In der Nacht zum Sonntag Tiefstwerte um 7 Grad. Sonntag oft gering bewölkt maximal 13 Grad.

© www.weather365.net	Fr	Sa	So	Mo	Di
Wetter					
TMax / TMin [°C]	13 / 8	15 / 4	13 / 7	13 / 2	16 / 5
Niederschlag [mm]	0	0	0	0	0
Regenrisiko [%]	20	20	20	5	20
Bodenfeuchte [%nFK] 30-60cm Tiefe	59	59	59	59	54
Bodentemp. 40cm Tiefe [°C]	9	9	10	9	9

Ein toller Jahrgang +++ „Schönheiten“ des Jahrgangs wollen gepflegt sein +++ selbst bei hochgradigen Weinen kaum Endvergärungsprobleme +++ große Qualitätsunterschiede - vom „einfachen Schnellläufer“ bis zum TOPwein +++

Bestimmung der Endvergärung

(Pragmatische Ermittlung des Restzuckergehaltes mittels Mostspindel /densiometrisch)

Die Messung mit der Spindel oder dem Refraktometer liefern in ungegorenen Mosten identische Ergebnisse, in gegorenen Produkten sind die Werte verschieden. Vollständig vergorene Moste aus dem Basissegment sind bei einem Mostgewicht unter 30°Oechsle (mit Refraktometer gemessen) oder bei unter – 5°Oechsle (mit der Spindel gemessen) durchgegoren. Bei höheren Qualitäten ist die Endvergärung meist bei 30°Oechsle (mit Refraktometer gemessen) oder bei unter – 7°Oechsle (mit der Spindel gemessen) erreicht.

Keines der Verfahren liefert den genauen Zuckergehalt. Mittels Zuckerbestimmung kann die Zuckerkonzentration exakt bestimmt werden.

Beispiele: 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
	Spindel	Refraktometer				
Silvaner	-7	28	0,9931	0,9	95,0	6,4
Müller-Thurgau	-8	30	0,9924	1,0	95,4	6,0
Silvaner	-7	29	0,9931	1,0	94,7	6,4
Grauer Burgunder	-10	30	0,9899	1,2	108,5	5,3
Silvaner	-8	32	0,9916	1,2	106,2	6,0
Müller-Thurgau	-8	30	0,9917	1,3	100,9	6,1
Müller-Thurgau	-8	27	0,9921	1,4	93,3	6,2
Silvaner	-8	30	0,9924	2,0	97,5	5,9
Silvaner	-7	29	0,9932	2,0	91,9	6,2
Silvaner	-8	31	0,9918	2,2	101,4	5,7
Müller-Thurgau	-8	28	0,9919	3,3	96,4	5,8
Silvaner	-5	30	0,9952	3,7	89,9	6,4
Silvaner	-8	33	0,9923	3,9	110,0	5,6
Müller-Thurgau	-7	32	0,9929	4,6	101,3	5,9
Müller-Thurgau	-5	31	0,9947	6,3	96,2	5,5
Silvaner	0	35	0,9998	10,3	87,8	11,1
Müller-Thurgau	-4	37	0,9964	11,4	93,4	7,3
Bacchus	-1	34	0,9991	13,1	91,2	5,4
Bacchus	-2	33	0,9980	13,9	93,3	6,2
Riesling	1	36	1,0010	17,5	92,6	9,5
Müller-Thurgau	2	36	1,0015	25,4	92,8	7,1

Schwefelgabe und der Gehalt an freier schwefeliger Säure – Spundvolle Lagerung!

Bedingt durch das gesunde Lesegut und den Zusatz von Thiamin vor der Gärung ist der Bedarf an schwefeliger Säure normal. **Der Anteil der gebundenen SO₂ liegt zwischen 37 und 78%.**

Wir empfehlen daher eine Erstgabe an Schwefel von 60 – 80 mg/l bei gesundem Lesegut bis ca. 95° Oechsle, bei noch höheren Qualitäten (>95° Oechsle) und Botrytis 90 - 100 mg/l SO₂.

Der natürliche Gehalt an Reduktionen bei Weißweinen des Jahrgangs 2015 liegt zwischen 2 und 10 mg/l, berechnet als SO₂. Durch den Zusatz von 150 mg/l Ascorbinsäure werden die Reduktone erhöht und damit wird bei der Schwefelbestimmung ein höherer Gehalt an schwefeliger Säure vorgetäuscht. Bsp.: 150 mg/l (=15g/hl) Ascorbinsäure täuschen ca. 55 mg/l SO₂ vor (Ascorbinsäuregabe in mg/l x 0,37 ergibt den „Täuschungswert“ für schwefelige Säure in mg/l). Dieser theoretischer Wert reicht für die Praxis aus!

Aufgrund der unterschiedlichen „Trockenheits-Stresssituation“ während der Vegetationsperiode empfehlen wir eine Ascorbinsäuregabe von 15 g/hl (UTA-Prophylaxe; Frische, Reduktivität).

Spätestens eine Woche nach der ersten Schwefelgabe muss die freie SO₂ kontrolliert werden und sollte über 35 mg/l freie SO₂ liegen (Reduktone abziehen).

Wir weisen in diesem Zusammenhang noch einmal **bewusst** auf eine **spundvolle Lagerung** hin.

Diverse Schwefelgehalte nach erster Gabe von ???

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 gebunder SO ₂
Bacchus	10	min.	15	67	50%
		Mittelw.	38	104	65%
		max.	61	148	78%
Müller-Thurgau	29	min.	31	75	37%
		Mittelw.	47	107	56%
		max.	66	138	65%
Silvaner	12	min.	24	96	50%
		Mittelw.	34	103	67%
		max.	54	120	75%
Grauer Burgunder			32	78	59%
Riesling			44	111	60%

Gärungen laufen – aber es wird kälter!

Aktuell werden von der Praxis noch wenig über Gärschwierigkeiten berichtet. Aber, noch sind nicht alle Endvergärungsgrade erreicht. Kontrollieren Sie bitte weiterhin gewissenhaft den Gärverlauf (Zuckerabnahme!), denn hohe Alkoholgradationen, viel gelöste Kohlensäure, und sinkende Temperaturen belasten die Vitalität der Hefen.

Beachten Sie bitte die Hinweise vom letzten Oenofax Nr. 9 zum Temperaturhalten bzw. –erhöhen.

Der Abstich steht an: „Hefearbeit“ Wann, wie und in welchem Umfang?

Grundsätzlich stellt sich immer die Frage nach dem gewünschten Weinstil.

Die sensorische Besonderheit der 2015er Weine kann mit einer „strahlenden Reduziertheit“ bei „athletischer Kraft“ umschrieben werden. Sie weisen ein klare Rebsortenaromatik auf, sind reduktiv, wirken „schlank“, besitzen ein angenehmes Mundgefühl, welches kühlend wirkt und Trinkfreude vermittelt. Diese speziellen Eigenschaften sollten erhalten werden. Wir empfehlen ein positives Hefelager mit reduktivem Ausbau bei den Weißweinen. Die Zugabe von glucanspaltenden Enzymen (Glucanasen) sind in solchen Fällen nicht zielführend.

	Bâtonage, Hefezugabe, Mannoproteine	Vollhefelager	Feinhefelager	sehr frühe Klärung
Alkoholeinbindung	++++	+++	++	---
weich, breit ODER/AUCH Fülle, Dichte	++++	+++	++	Ohne den positiven Hefekontakt, wirken die Weine schnell hart und eckig.
	Der gewünschte Weinstil und die regelmäßige Sensorik entscheiden über die Länge der Maßnahme.			
Reduktivität, Frische, Lebendigkeit	+	+++	++++	Maximale, „ungestörte“ Frucht aber fehlende Struktur – nur etwas für extreme Frühfüllungen.
	Wenn Frische, fruchtige Lebendigkeit und Reduktivität oberstes Ziel ist, muss die Hefearbeit deutlich passiver erfolgen.			

Enzymen nach der Gärung (β -Glucosidasen vs. β -Glucanasen)

Der Einsatz von **β -Glucosidasen (Aromaenzym)** (Lallzyme Beta, Rapidase Revelation Aroma (früher AR2000), Panzym Arome G, Sihazym A, Trenolin Bukett, ...) dient der Abspaltung gebundener Terpene von Glucose. Somit kann vermehrt **Aroma** aus den Vorstufen freigesetzt werden. Vorwiegend bei Rebsorten mit hohen Gehalten an gebundenen Terpenen, wie z.B. Muskateller, Morio-Muskat und Traminer. Bei hochreifen Trauben der Rebsorten Riesling, Scheurebe und Müller-Thurgau sind ebenfalls Aromensteigerungen möglich.

β -Glucanasen (Lallzym MMX, Trenolin Filtro, Sihazym Fine, Panzym Fino, ...) dienen dagegen der besseren Filtrierbarkeit. Bei der Behandlung der 2015er Weine, ist der Einsatz nur auf Ausnahmen beschränkt (fäulnisbelastetem Lesegut)

Erfahrungen aus anderen „heißen“ Jahren haben gezeigt, dass bei „unsachgemäßer“ Verwendung dieser Glucanasen, eine Veränderung der Aromatik in Richtung „rauchig“ erfolgen kann.

Jahrgang 2015 – die Feinarbeit

Die sehr unterschiedlichen Ausgangsbedingungen des Jahres zeigen sich auch in den Weinen. Jetzt beginnt die erste Justierung der Weine in Abhängigkeit der Möglichkeiten und gewünschten Weinstile:

Gesamtsäuregehalte:

Empfohlene Gesamtsäuregehalte, je nach Weintyp, im aktuellen Stadium bis ca. 90 ° Oechsle:

M-Th./Bacchus/Frühfüllungen etc.	5,8 - 6,2 g/l
Silvaner/Burgunder etc.	6,0 - 6,5 g/l
Riesling/Rieslaner/Kerner etc.	6,5 - 7,5 g/l

Über 90° Oechsle:

Silvaner/Burgunder etc.	6,5 – 7,5 g/l
Riesling/Rieslaner/Kerner etc.	7,5 – 9,0 g/l

Rotweine:

-Nach BSA-Ende können auch zu weiche Rotweine von einer Säuerungsmaßnahme profitieren; zu niedrige GS-Werte und zu hohe pH-Werte führen oft zu weichen, marmeladigen Noten.

Hinweise zu Frühfüllungen

Der erste 2015er durchlief erfolgreich am 13.10. die amtliche Qualitätsweinprüfung. Auch wenn solche „Frühchen“ weiterhin die Ausnahme darstellen werden, stehen sicherlich einige Weine in Franken für die frühe Füllung auf der Planung (Treffen sie dabei ihre Auswahl sorgfältig. Weine aus „gestressten“ Anlagen sind zu bevorzugen).

Diese Weine sollten aber mindestens 14 Tage von einem Feinhefelager profitieren bevor weitere Stabilisierungs-, und Vorbereitungsmaßnahmen erfolgen. Das nächste Oenofax wird sich intensiver mit dem Thema Frühfüllung beschäftigen.

Böckser nach der Gärung

Die meisten Böckser konnten noch im Entstehungsstadium während der Gärung mit einer DAP-Gabe verhindert werden. Wenn sich trotzdem am Ende der Gärung oder sogar nach abgeschlossener Gärung Böckser entwickeln, empfiehlt sich ein schneller Abstich von der Hefe, einhergehend mit einer Kupfersulfatschönung. (CuSO₄-Gabe nur nach Vorversuch).

Um Ihnen den Vorgang bei den Vorversuchen zu erleichtern, hier nochmal die Fakten in aller Kürze:

Behandlungsmittel: Kupfat, CuSO₄ * 5 H₂O, Kupfersulfat-Pentahydrat

Maximal zugelassene Anwendungsmenge an Kupfat 1 g/hl (10 mg/l)

Herstellung von Kupfersulfat-Lösungen:

- 1 %ige Kupfat-Lösung:

1 g Kupfat in Wasser lösen und auf 100 ml auffüllen

(1g/100ml = 0,01g/ml = 10mg/ml)

entspricht ca. 0,5 mg Kupfat pro Tropfen

- 0,1 %ige Kupfat-Lösung:

0,1 g Kupfat in Wasser lösen und auf 100 ml auffüllen/oder 10ml 1%ige Kupfatlösung mit Wasser auf 100 ml auffüllen.

(0,1g/100 ml = 0,001 g/ml = 1 mg/ml)

entspricht ca. 0,05 mg Kupfat pro Tropfen

Maximaler Restgehalt an Kupfer-Ionen im Wein: 1 mg/l

(Kupfat enthält ca. 25% Kupferionen)

Vortest:

Ca. 100ml Wein mit einem Tropfen 1 %ige Kupfat-Lösung versetzen und Verkostung gegen unbehandelte Probe (Zusatz entspricht etwa 5 mg/l Kupfat = 0,5 g/hl)

Ermittlung der Anwendungsmenge an Kupfat

Vorversuche mit 100ml Wein und der 0,1%ige Kupfat-Lsg. Die Zugabe von 1,0 ml der Lösung entspricht einer Schönungsmenge von 0,1g/hl CuSO₄.

Mit einer steigenden Versuchsreihe (1, 2, 3 ... ml Zugabe der 0,1%igen Lösung kann der Bedarf ermittelt werden.