






Freitag: Am frühen Morgen. bis in den Vormittag hinein stark bewölkt, Frühtemperaturen bei 14, im Lauf des Vormittages um 15 Grad. In den Mittagsstunden dicht bewölkt mit Regen, Mittagswerte liegen bei 16 Grad. Gegen Nachmittag teils wolkig, teils recht sonnig und um 17 Grad. Später Nachmittag und in Richtung Abend wechselnd bewölkt, teils mit Regenschauern dabei Temperatur an die 14 Grad. Nachts anfangs sternklar. Ab Mitternacht meist wechselnd bewölkt, zeitweise sternklar. Die Tiefstwerte erreichen in etwa 10 Grad.

Die weiteren Aussichten: Samstag teils wolkig, teils recht sonnig. Höchstwerte 17 Grad. In der Nacht zum Sonntag Tiefstwerte um 8 Grad. Sonntag oft teils wolkig, teils recht sonnig maximal 19 Grad.

© www.weather365.net	Fr	Sa	So	Mo	Di
Wetter					
TMax / TMin [°C]	18 / 14	17 / 11	19 / 8	14 / 12	17 / 11
Niederschlag [mm]	2	0	1	4	2
Regenrisiko [%]	50	20	20	60	60
Bodenfeuchte [%nFK] 30-60cm Tiefe	34	39	39	39	39
Bodentemp 40cm Tiefe [°C]	13	13	13	13	12

Lese auf der Zielgeraden – Gärungen laufen bisher meist unproblematisch – weiterhin schlechte Nährstoffversorgung

Reifetabelle für den Jahrgang 2019 der KW 39

Rebsorte	Anzahl	° Oechsle			Gesamtsäure g/l			pH-Wert		
		MW	Min.	Max.	MW	Min.	Max.	MW	Min.	Max.
Müller-Thurgau	4	84	80	88	5,5	5,3	5,8	3,4	3,28	3,63
Scheurebe	2	86	86	86	7,5	6,9	8,1	3,2	3,18	3,19
Silvaner	25	85	73	97	6,7	5,0	9,8	3,3	3,08	3,49
Riesling	3	89	86	91	10,2	9,5	10,6	3,0	3,00	3,06
Regent	5	93	90	98	7,8	5,9	10,8	3,5	3,16	3,74
Spätburgunder	3	99	93	106	7,9	6,9	8,6	3,4	3,22	3,61

Allgemeine Situation

Die meisten Weinberge werden bis zum Wochenende gelesen sein. Das derzeit unbeständige Wetter kann die Lese der letzten Anlagen eventuell noch verzögern. Die Gärungen laufen bisher unproblematisch, wo das natürliche Nährstoffdefizit ausgeglichen wurde.

Nährstoffversorgung

Die Nährstoffversorgung der Moste zeigt derzeit über alle Rebsorten hinweg ein deutliches Defizit an. Nur in bewässerten Anlagen kann, bei moderatem Ertrag von einer guten Nährstoffversorgung ausgegangen werden.

Eine DAP-Gabe von 50 g/hl zu Gärbeginn ist in den meisten Fällen notwendig, um den natürlichen Mangel an hefeverwertbarem Stickstoff auszugleichen.

Abstoppen der Gärung

Die Erhaltung von natürlicher Restsüße ist in der Regel sensorisch von Vorteil gegenüber einer späteren Süßreservedosage. Wenn der gewünschte Restzuckergehalt erreicht ist, sollte der Tank sofort gekühlt werden. Unter Umständen können die niedrigen Nachttemperaturen hierfür genutzt werden. Da das alleinige Kühlen in vielen Fällen nicht ausreicht, um die Gärung wirklich zu stoppen, ist es ratsam, den Tank am nächsten Tag von der Hefe abzustechen und spundvoll einzulagern (und weiter zu kühlen). Dies ist meistens ausreichend, um die Gärung zu stoppen, sodass mit der ersten Zugabe von schwefliger Säure noch einige Tage gewartet werden kann, dass sich Gärungsnebenprodukte weiter abbauen.

Berechnung des Restzuckergehaltes am Ende der Gärung

Das Ausgangsmostgewicht und der Säuregehalt bestimmen maßgeblich die Dichte eines durchgegorenen Weines. Eine genaue Mostgewichtsbestimmung ist die Grundlage einer genauen Restzuckerberechnung. Die größte Fehlerquelle ist die Mostwaage selber. Ein Werksprüfschein für ca. 7-8 € ist die beste Garantie für eine nur sehr geringe Abweichung. In destilliertem Wasser sollte die Mostwaage 0 °Oe anzeigen. Da dies nur selten der Fall ist, und um die Mostwaage nicht auswechseln zu müssen, wird einfach der Korrekturfaktor angepasst. Eine Abweichung von +/- 1 bis 2 °Oe ist bei Mostwaagen normal.

Die Genauigkeit der altbekannten Formeln kann mit Hilfe der angeführten Tabelle deutlich verbessert werden. Es wird ein nach Mostgewicht und Säuregehalt variabler Korrekturfaktor in die bekannte Formel (°Oe + X) x 2 eingesetzt.

Bei Zwischenwerten wird gemittelt. Beispiel:

- Most 80 °Oe und 6 g/L Säure hat die Formel (°Oe+5) x 2.

Tabelle: Korrekturfaktoren zur Restzuckerberechnung

g/L Säure	75 °Oe	80 °Oe	85 °Oe	90 °Oe	95 °Oe	100 °Oe
5	4,4	5,4	6,4	7,4	8,4	9,4
6	4,0	5,0	6,0	7,0	8,0	9,0
7	3,6	4,6	5,6	6,6	7,6	8,6
8	3,2	4,2	5,2	6,2	7,2	8,2
9	2,8	3,8	4,8	5,8	6,8	7,8
10	2,4	3,4	4,4	5,4	6,4	7,4
11	2,0	3,0	4,0	5,0	6,0	7,0
12	1,6	2,6	3,6	4,6	5,6	6,6
13	1,2	2,2	3,2	4,2	5,2	6,2
14	0,8	1,8	2,8	3,8	4,8	5,8

Quelle: Schandelmaier, B., Jutzi, M. DLR Rheinpfalz

Die Berechnung des Restzuckergehaltes anhand dieser Formel ist ein relativ zuverlässiger Anhaltswert. Den genauen Restzuckergehalt kann nur eine Analyse liefern.

Säuerung

Bisher zeigt sich, dass v.a. bei den späteren Sorten in den meisten Fällen keine Säuerung notwendig ist. Besonders bei ertragsarmen und gut versorgten Anlagen liegt die Säure im grünen Bereich. Gleichzeitig sind die pH-Werte so niedrig, dass ähnlich wie im vergangenen Jahr der Geschmackseindruck noch saurer ist, als man es analytisch erwartet.

Bei den bisher vergorenen Weinen ist festzustellen, dass der Weinsteinausfall relativ gering ist. Daher sollte keine deutliche Säurereduzierung durch Weinsteinausfall bei der Säuerung mit einkalkuliert werden.

Da die pH-Werte relativ gering sind, sollte mit der Säuerung im Most eher defensiv umgegangen werden. Eine sensorische Feinjustierung kann dann im fertigen Wein erfolgen.

UTA-Potential – Einsatz von Ascorbinsäure

Weine, die aus trockengestressten Anlagen stammen, werden vermutlich ein deutlich erhöhtes UTA-Potential aufweisen. Denken Sie deshalb nach der Gärung an den Einsatz von 15 – 20 g/hl Ascorbinsäure mit der ersten Schwefelgabe, um die Bildung von UTA zu vermeiden. Eine Ascorbinsäuregabe vor der Gärung hat keine Wirkung gegen UTA. Sollte aus weinstilistischen Gründen bereits vor der Gärung Ascorbinsäure eingesetzt werden, ist darauf zu achten, dass unter Umständen nach der Gärung noch Restmengen davon vorhanden sein können und bei einer weiteren Gabe der Grenzwert von max. 250 mg/l im fertigen Wein überschritten werden kann.

Der Zugabezeitpunkt für die Ascorbinsäure ist bei einem vorhandenen UTA-Potential enorm wichtig. Daher sollte bei Jungweinen mit UTA-Potential direkt bei der ersten SO₂-Gabe die Ascorbinsäure gegeben werden. Denn mit der ersten SO₂-Gabe startet die Bildung von 2-AAP („UTA-Aroma“) und muss somit sofort unterbunden werden.

Vielen Dank für die Bereitstellung der vielen Analysendaten an die Weinlabore der GWF, des Fürstlich Castell'schen Domänenamt, dem Weinlabor Dr. Nilles und dem Weinlabor der Carl Klein GmbH!

Achtung Antragsschluss !!

Bayerisches Programm zur Stärkung des Weinbaus Teil A *Umstrukturierung und Umstellung von Rebflächen (WBA)*

**Die Antragstellung ist nur noch bis 30.09.2019 möglich.
Nach diesem Termin können keine Anträge mehr für die
nächste Förderperiode gestellt werden.**

**Für alle Vorhaben müssen die beantragten Flächen zum
Zeitpunkt der Antragstellung bestockt sein!**

Bei Fragen und Unklarheiten wenden sie sich bitte an:

Tel. 0931/9801 – 214 Inge Schömig, - 215 Peter Wolter