






**Donnerstag:** Am Morgen gering bewölkt Frühtemperaturen bei 6 Grad. Im Lauf des Vormittages teils wolkig, teils recht sonnig Temperaturen dabei um 10 Grad. In den Mittagsstunden oft stark bewölkt, Nachmittags überwiegend teils wolkig, teils recht sonnig. Höchstwerte bei 12 Grad. Zum Abend hin eher sternklar, Abendtemperaturen bei 8 Grad. In der Nacht zunächst sternklar. Gegen Mitternacht wechselnd bewölkt, zeitweise sternklar. Danach meist stark bewölkt. Es kühlt auf Werte um 5 Grad ab.

**Die weiteren Aussichten:** Die Topwerte liegen am Freitag um 11 Grad. Dabei wechselnd bewölkt, teils mit Regenschauern. Nachts Tiefstwerte bei 10 Grad. Am Samstag zumeist dicht bewölkt mit Regen Temperaturen zum Mittag und Nachmittag um 12 Grad.

© www.weather365.net	Do	Fr	Sa	So	Mo
<b>Wetter</b>					
<b>TMax / TMin [°C]</b>	12 / 6	11 / 6	12 / 10	10 / 7	12 / 8
<b>Niederschlag [mm]</b>	0	3	7	16	2
<b>Regenrisiko [%]</b>	20	70	70	80	50
<b>Bodenfeuchte [%nFK] 30-60cm Tiefe</b>	54	54	54	68	68
<b>Bodentemp 40cm Tiefe [°C]</b>	12	11	10	10	10

### ***Lese ist weitgehend abgeschlossen – analytische und sensorische Kontrolle der Gärung und Endvergärung erforderlich***

#### **Allgemeine Situation**

Die Bockser im ersten Drittel der Gärung sind oft durch Nährstoffmangel verursacht. Ein Ausgleich des Stickstoffmangels ist mit DAP meist zu beheben. Die Maximalmenge an DAP beträgt 1 g/l (100 g/hl), diese Menge muss nicht ausgeschöpft werden.

#### **Endvergärung und Restzucker**

Zur Kontrolle des Gärverlaufes kann die Messung des Mostgewichtes mit einer Spindel, einem Biegeschwinger, einem Handrefraktometer oder einem Digitalrefraktometer erfolgen.

Aussagen über die Gärgeschwindigkeit liefert die Mostgewichtsabnahme pro Tag.

Die Messung mit einer Spindel oder einem Biegeschwinger erfolgt über die Dichte. Beim Refraktometer wird die Lichtbrechung gemessen. Gleiche Mostgewichte bei beiden Bestimmungsmethoden ergeben sich nur bei ungegorenen Mosten.

Bei gärenden oder vergorenen Mosten sind die Mostgewichte mit Spindel oder Biegeschwinger gemessen niedriger als die mittels Refraktometer ermittelten Werte.

Die ersten Moste sind in der Endgärphase oder bereits durchgegoren.

In der Tabelle sind grobe Richtwerte für das Mostgewicht bei vollständiger Endvergärung bei Weißweinen in Abhängigkeit vom Ausgangsmostgewicht und der Messmethode angegeben.

<b>Ausgangs-mostgewicht</b>	<b>Mostgewicht bei vollständiger Vergärung</b>	
	<b>Messung mit Spindel, Biegeschwinger</b>	<b>Messung mit Refraktometer</b>
100 °Oe	- 9 °Oe	32 °Oe
90 °Oe	- 8 °Oe	30 °Oe
80 °Oe	- 6 °Oe	28 °Oe
Zucker (g/l) pro 1 °Oechsle mehr	2 g/l Zucker	3 g/l Zucker

Bei der Messung mit **Spindel oder Biegeschwinger**, also mit einem auf die Dichte bezogenen Messverfahren, liegen die Mostgewichte von vollständig vergorenen Mosten deutlich unter null, also im Minusbereich. Je höher das Ausgangsmostgewicht war, desto mehr Alkohol wird gebildet und die Dichte wird niedriger. Pro 1 °Oechsle mehr als die Tabellenwerte (Messung mit Spindel, Biegeschwinger) der vollständigen Endvergärung sind hier etwa 2 g/l Zucker vorhanden.

Das **Refraktometer** zeigt bei durchgegorenen Weißweinen meist ein Mostgewicht um die 30° Oechsle an. Bei hochgradigem Lesegut kann die Endvergärung auch schon bei über 30°Oechsle (am Refraktometer gemessen) erreicht sein.

Pro 1 °Oechsle mehr als die Tabellenwerte (Messung mit Refraktometer) der vollständigen Endvergärung sind hier etwa 3 g/l Zucker vorhanden.

Die sensorische Kontrolle liefert sehr gute Hinweise auf den Grad der Vergärung.

Bedenken Sie dies bei der Einschätzung von Gärende und Endvergärung.

Sichere Informationen über den Restzuckeranteil und somit über den Vergärungsgrad liefern die Zuckerbestimmung nach Rebelein, die FTIR-Analyse oder der Clinitest.

Die Erhaltung von natürlicher Restsüße ist in der Regel sensorisch von Vorteil gegenüber einer späteren Süßreservedosage. Wenn der gewünschte Restzuckeranteil erreicht ist, sollte der Tank sofort gekühlt 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.

### **Abstich und erste SO<sub>2</sub>-Gabe**

Zur Zeit liegen noch keine aktuellen Werte für die SO<sub>2</sub>-Gehalte von Jungweinen vor.

Auf den Erfahrungen der letzten Jahre basierend sollte bei der ersten SO<sub>2</sub>-Gabe 70 mg/l gegeben werden.

Der erste Abstich von der Hefe sollte bei Weinen im Basissegment in den ersten Tagen nach Gärende stattfinden. Dadurch wird noch relativ viel aktive Feinhefe mitgenommen, von der die Weine in den nächsten Monaten (während dem Feinhefelager) profitieren. Mit der ersten SO<sub>2</sub>-Gabe kann dann noch einige Tage gewartet werden. Wird mit dem ersten Abstich zu lange gewartet, ist nur noch sehr wenig Hefe in Schwebelage.

Bei hochwertigen Weinen und Weinen mit hohen Alkoholgehalten kann der Tank gegen Ende der Gärung begefüllt werden und anschließend ein Vollhefelager durchgeführt werden.

### **Entscheidend ist, dass nach abgeschlossener Gärung alle Weine im Keller spundvoll liegen!!!**

#### **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 SO<sub>2</sub>-Gabe die Ascorbinsäure gegeben werden. Denn mit der ersten SO<sub>2</sub>-Gabe startet die Bildung von 2-AAP („UTA-Aroma“) und muss somit sofort unterbunden werden.