

Donnerstag: In den Morgenstunden dicht bewölkt, zeitweise kräftiger Regen bei 9 Grad. Im Lauf des Vormittages und in den Mittagsstunden wechselnd bewölkt, teils mit Regenschauern. Mittagswerte um 13 Grad. Nachmittags und gegen Abend sternklar, nachmittags um 13, abends 10 Grad. Nachts sternklar, es kühlt auf Werte um 6 Grad ab.
Die weiteren Aussichten: Die Topwerte liegen am Freitag um 17 Grad. Dabei teils wolkeig, teils recht sonnig. Nachts Tiefstwerte bei 7 Grad. Am Samstag zumeist heiter Temperaturen zum Mittag und Nachmittag um 20 Grad.

© www.weather365.net	Do	Fr	Sa	So	Mo
Wetter					
TMax / TMin [°C]	13 / 9	17 / 7	20 / 7	21 / 10	23 / 11
Niederschlag [mm]	6	0	0	0	0
Regenrisiko [%]	70	20	0	5	0
Bodenfeuchte [%nFK] 30-60cm Tiefe	63	63	59	54	54
Bodentemp 40cm Tiefe [°C]	11	11	12	12	13

Lese abgeschlossen – unproblematischer Herbst – kleine Ernte – bisher keine Probleme in der Oenologie

Allgemeine Situation

Bis auf ein paar Spezialitäten ist die Lese beendet. Bisher gibt es kaum Meldungen über Gärprobleme. Vereinzelt treten leichte Böckser am Ende der Gärung auf. Während es in anderen deutschen Anbaugebieten große Probleme mit Botrytis gegeben hat, konnten in Franken problemlos Moste aus gesunden Trauben eingefahren werden, was den 2019er bei uns zu einem unproblematischen Jahrgang macht.

Die Gärung

Während die frühgelesenen Sorten teilweise bereits abgestochen sind, befinden sich die anderen Weine jetzt noch in der Endgärung. Diese muss jetzt genau beobachtet werden, dass es hier nicht zu Gärstockungen kommt, besonders wenn es um Jungweine geht, deren Ausgangsmostgewicht hoch war. Im letzten Gärdrittel sollte die Kühlung ausgeschaltet werden, um eine sichere Endvergärung zu erzielen. Kontrollieren Sie ihre Endgärungen täglich!

Biologischer Säureabbau

Weine, die einen biologischen Säureabbau machen sollen, müssen in dieser Zeit spundvoll und bei einer Temperatur von ca. 18°C gehalten werden. Bei idealen Bedingungen ist die Äpfelsäure nach 2-3 Wochen abgebaut. Sollte der Säureabbau trotz Beimpfung mit Starterkulturen nicht anlaufen, sind die Faktoren Gesamt-SO₂, pH-Wert, Temperatur und vorhandener Alkoholgehalt zu prüfen. Unter Umständen kann eine leichte Nährstoffgabe hilfreich sein, wenn alle anderen Faktoren im grünen Bereich liegen.

Abstich, SO₂-Gabe

Nach abgeschlossener Gärung müssen alle Tanks spundvoll gemacht werden. Egal ob der Wein abgestochen oder nur beigefüllt wurde, ist es enorm wichtig, dass ein Sauerstoffeintrag über die Weinoberfläche vermieden wird. Dies gilt besonders, wenn Ascorbinsäure gegeben wurde. Als erste SO₂-Gabe reichen 60-70 mg/l (nach ca. einer Woche Nachkontrolle auf Stabilität) in den meisten Fällen aus, um einen ausreichenden Schutz vor Oxidation zu gewährleisten. Bei Jungweinen aus gestressten Anlagen sollte zeitgleich 15 g/hl Ascorbinsäure gegeben werden.

Böckser

Wenn am Ende der Gärung auffällt, dass ein Böckser vorhanden ist, sollte dieser schnellstmöglich beseitigt werden. Denn der Schwefelwasserstoff (H₂S, Geruch nach faulen Eiern) lässt sich unproblematisch entfernen. Wird zu lange gewartet und der Böckser wandelt sich in andere Substanzen um (Mercaptane, Disulfide), spricht man vom „verhockten“ Böckser, der sich häufig nur sehr schwer entfernen lässt. Das zur Entfernung von verhockten Böcksern bisher verwendete „Silberchlorid“ ist nicht mehr zugelassen!

Für die Entfernung von Böcksern nach der Gärung ist folgendes zu beachten:

Weißweine sollten nach Gärende auf gar keinen Fall mehr gelüftet werden!!! Zwar kann der Böckser dadurch entfernt werden, doch gehen auch positive Aromen und Kohlensäure verloren. Gleichzeitig kann es zur irreversiblen Braunfärbung des Weißweines kommen, besonders bei hohen Phenolgehalten, die bei Weinen aus trockengestressten Anlagen kommen. Bei Weißweinen sollte eine Schöpfung mit Kupfersulfat (nach Vorversuch) durchgeführt werden. Das dadurch eingetragene Kupfer wird im Jungweinstadium von der noch vorhandenen Feinhefe adsorbiert und vollständig entfernt. Kupfersulfat ist jetzt auch für die Biowein-Erzeugung zugelassen!

Rotweine können bei auftretenden Böcksern gelüftet werden. Hierbei sollte aber vorsichtig agiert werden. Denn bei zu viel Lufteintrag kann es auch hier zur Oxidation und damit zur Braunfärbung kommen. Wenn der BSA noch nicht abgeschlossen ist, kann dann nicht mit SO₂ gegengesteuert werden. Im Zweifelsfall kann auch bei Rotwein eine Kupfersulfatschöpfung (nach Vorversuch) durchgeführt werden.

Kupferschöpfung bei Böckser:

Vortest:

Ca. 100 ml 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)

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:

- 10 %ige Kupfat-Lösung:
10 g Kupfat in Wasser lösen und auf 100 ml auffüllen.
10 g/100 ml = 0,1 g/ml = 100 mg/ml (entspricht ca. 5 mg Kupfat pro Tropfen)
- 1 %ige Kupfat-Lösung:
1 g Kupfat in Wasser lösen und auf 100 ml auffüllen.
1 g/100 ml = 0,01 g/ml = 10 mg/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 10 ml 1%ige Kupfatlösung mit Wasser auf 100 ml auffüllen.
0,1 g/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)

Ermittlung der Anwendungsmenge an Kupfat

100 ml Wein im Messzylinder + **A** ml 0,1%ige Kupfat-Lsg

Mehrere Ansätze mit unterschiedlichen Mengen an 0,1%ige Kupfat-Lösung (0,1 – 1,0 ml/100ml)

Verkostung gegen unbehandelte Ausgangsprobe

A entspricht der Anwendungsmenge an Kupfat in g/hl