






Freitag: Am Morgen und am Vormittag teils wolzig, teils recht sonnig Frühwerte 11 Grad, im Lauf des Vormittages 14 Grad. Gegen Mittag, Nachmittags und auch am Abend überwiegend wechselnd bewölkt, teils mit Regenschauern, Höchstwerte 16 Grad. In der Nacht zunächst wechselnd bewölkt, zeitweise sternklar. Gegen Mitternacht stark bewölkt. Danach meist dicht bewölkt mit Regen. Es kühlt auf Werte um 10 Grad ab.

Die weiteren Aussichten: Samstag dicht bewölkt, zeitweise kräftiger Regen. Höchstwerte 15 Grad. In der Nacht zum Sonntag Tiefstwerte um 11 Grad. Sonntag oft dicht bewölkt mit Regen maximal 15 Grad.

© www.weather365.net	Fr	Sa	So	Mo	Di
Wetter					
TMax / TMin [°C]	16 / 11	15 / 11	15 / 11	14 / 12	14 / 10
Niederschlag [mm]	4	9	5	0	0
Regenrisiko [%]	60	80	60	30	20
Bodenfeuchte [%nFK] 30-60cm Tiefe	59	68	68	68	63
Bodentemp 40cm Tiefe [°C]	12	12	12	12	12

Augenblicklich keine oenologischen Auffälligkeiten – Endvergärung kontrollieren – BSA überwachen

Allgemeine Situation

Der Jahrgang 2019 zeigt sich nach wie vor als unproblematisch. Die tägliche Gärkontrolle ist weiterhin wichtig, um den Zeitpunkt für ein Abstoppen bzw. Abstechen der Weine festzulegen.

Weiter sollte darauf geachtet werden, dass Gebinde nach Ende der Gärung zeitnah begefüllt oder spundvoll gelegt werden, dies trifft auch auf Rotweine, die sich im BSA befinden zu.

Biologischer Säureabbau

Die ersten Rotweine haben den BSA schon beendet. Mit der ersten Schwefelgabe sollte mindestens noch 7 -10 Tage gewartet werden, damit das gebildet Diacetyl wieder abgebaut wird. Durch ständige sensorische Kontrolle kann der Zeitpunkt der Schwefelgabe noch weiter hinausgezögert werden, um die Polymerisation von Farb- und Gerbstoffen zu fördern.

Werden jedoch bei der sensorischen Kontrolle oxidative Noten festgestellt sollte sofort eine Schwefelgabe erfolgen.

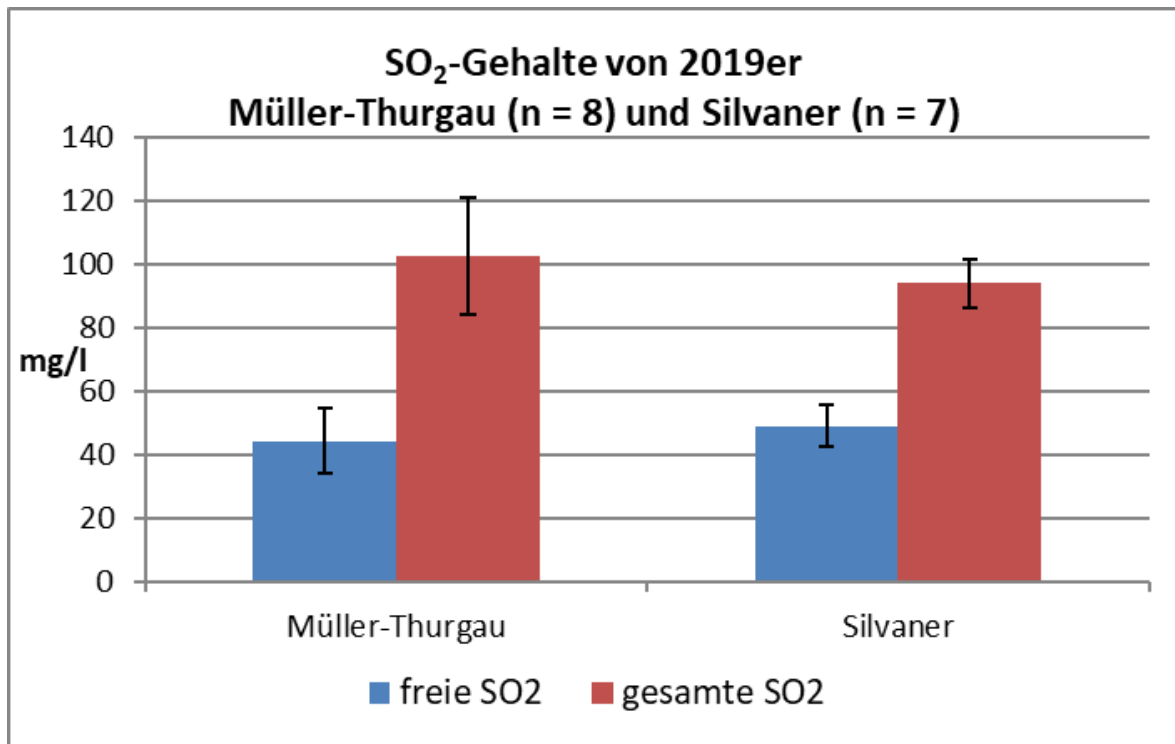
Abstich, Hefelager

Bei hochwertigen Weinen ist Batonnage ein Stilmittel, diesen auf der Voll- oder Feinhefe mehr Schmelz und Komplexität zu verleihen. Sollte Bentonit mitvergoren worden sein, sollte erste ein Abstich erfolgen, um anschließend nur die noch vitale Feinhefe aufzurühren.

Vereinzelt wird das Phänomen beobachtet, dass in ungeschwefelten Jungweinen zartrosa bzw. rötliche Schimmer zu sehen sind. Hier handelt es sich wahrscheinlich um phenolische Substanzen, hervorgerufen durch den Trockenstress im abgelaufenen Jahr. Dieser Farbeindruck wird aber durch die Hefe reduziert und verschwindet spätestens mit der ersten Gabe von SO₂.

Abstich, SO₂-Gabe

Es zeigt sich nach ersten Untersuchungen, dass beim Abstich eine SO₂-Gabe von 60 – 70 mg/l ausreichend ist, um einen stabilen Wert von 40 – 50 mg/l freier SO₂ einzustellen.



Erste Untersuchungen der schwefligen Säure zeigten, dass der Gehalt an gesamter SO₂ in den Jungweinen über der Zugabemenge an schwefliger Säure liegt. Die Hefen produzieren selbst schweflige Säure die nach der Gärung als gebundene SO₂ vorliegt und in den Gehalt der gesamten SO₂ mit einfließt. Hier noch einmal der Hinweis, dass bei gestressten Anlagen nur mit der Zugabe von 15 mg/l Ascorbinsäure bei der ersten Schwefelung eine UTA-Profilaxe geleistet werden kann. Eine eventuelle Gabe von Ascorbinsäure vor der Gärung hat keine Wirkung gegen UTA!!

Äußerst wichtig ist das spundvoll Halten der Gebinde, um jeglichen Sauerstoffeintrag zu vermeiden, insbesondere wenn Ascorbinsäure zugesetzt wurde.

Letzte Möglichkeit!

ENTSORGUNGSSYSTEM PAMIRA FÜR PFLANZENSCHUTZ-VERPACKUNGEN

➤ *Sammelstellenliste 2019 - ohne Gewähr;*

Hinweis: Die RAK-Ampullen können hier auch mit abgegeben werden.

Sammelstelle	Termine 2019	Telefonnummer/
		Telefaxnummer
ZG Raiffeisen eG	29.10.-30.10.	09341/ 92 11 15
97941 Tauberbischofsheim		09341/ 54 68
BAGeno Raiffeisen eG	07.11.-08.11.	07931/ 97 36-50
97980 Markelsheim		
Kompostwerk Klosterforst (Kreisstr. KT 12)	04.11.-07.11.	09325/ 9717 0
97320 Kitzingen		

Komplettliste der Sammelstellen unter www.pamira.de (bit.ly/1nffoVI)