






Freitag: In den Morgenstunden gering bewölkt bei 10 Grad. Im Lauf des Vormittages teils wolzig, teils recht sonnig mittags und nachmittags kaum anders, meist teils wolzig, teils recht sonnig, Nachmittagswerte 15 Grad. Abends eher sternklar dabei Temperaturen um 11 Grad. Nachts sternklar, es kühlt auf Werte um 6 Grad ab.
Die weiteren Aussichten: Samstag heiter. Höchstwerte 17 Grad. In der Nacht zum Sonntag Tiefstwerte um 7 Grad. Sonntag oft heiter maximal 18 Grad.

| © www.weather365.net | Fr | Sa | So | Mo | Di |
|--|---|---|---|---|---|
| Wetter |  |  |  |  |  |
| TMax / TMin [°C] | 15 / 10 | 17 / 6 | 18 / 7 | 10 / 7 | 9 / -0 |
| Niederschlag [mm] | 0 | 0 | 0 | 3 | 0 |
| Regenrisiko [%] | 5 | 0 | 0 | 70 | 5 |
| Bodenfeuchte [%nFK] 30-60cm Tiefe | 49 | 49 | 49 | 49 | 49 |
| Bodentemp 40cm Tiefe [°C] | 12 | 12 | 11 | 11 | 9 |

Augenblicklich keine oenologischen Auffälligkeiten – Endvergärung kontrollieren – BSA überwachen – vereinzelt Gärstockungen

Allgemeine Situation

Wie auch in den letzten Wochen, sind keine größeren Auffälligkeiten zu verzeichnen. Die Nachttemperaturen sinken und die Keller kühlen langsam aus.

Vereinzelt tretenden Gärstockungen auf. Hier sollte bei der Gärkontrolle ein besonderes Augenmerk auf die Sensorik gelegt werden.

Für die sensorische Kontrolle sollte sich unbedingt Zeit genommen werden!

Gärstockungen

Läuft die Gärung am Ende sehr langsam oder kommt es zu Gärstockungen oder sogar zum Gärstop, muss der Wein besonders beobachtet werden. Bevor ein neuer Hefeansatz gemacht wird, sollte geprüft werden, ob bereits ein biologischer Säureabbau angelaufen ist.

Ein Blick ins Mikroskop gibt hier Aufschluss.

Es ist nicht immer sinnvoll die Gärung auf Biegen und Brechen bis zum letzten Gramm Zucker durchzubringen. Unter Umständen kann der Wein als Verschnittspartner mit einem vollständig durchgegorenen Wein verwendet werden, ohne dass Sie das Risiko (BSA) und die Kosten einer Neubeimpfung auf sich nehmen müssen.

Wenn „trocken“ unumgänglich ist, ist wie folgt zu verfahren:

- Schonendes Abziehen vom Hefedepot
- Ansatz mit einem gärstarken Bayanus-Stamm (EC1118, Fermichamp etc.)
- 50 g/hl Hefeinsaat, angesetzt mit 15-20 g/hl Hefederivat (Goferm, Vitadrive, ..)
- Hefeansatz wenn möglich mit Saft, ansonsten mit Most
- langsames Hochvermehrten mit dem zu vergärenden Wein
- Tägliche sensorische und analytische Kontrolle
- Evtl. in regelmäßigen Abständen Gesamtsäure messen (BSA-Erkennung)

Abstich, SO₂-Gabe, Ascorbinsäure-Zusatz

Die aktuellen Untersuchungen zeigen, dass eine erste SO₂-Gabe von 60-70 mg/l meist ausreichend ist, um einen stabilen Wert von 35 – 45 mg/l freier SO₂ einzustellen.

Weiterhin gilt, dass die Gabe von 150 mg/l (15 g/hl) Ascorbinsäure bei der ersten Schwefelung, bei Jungweinen aus gestressten Anlagen, die einzige UTA-Profilaxe ist.

Eine eventuelle Gabe von Ascorbinsäure vor der Gärung hat keine ausreichende Wirkung gegen UTA, stört aber den UTAFIX-Test.

Bei der Bestimmung der freien SO₂ muss in Jungweinen mit Ascorbinsäure-Zusatz der Gehalt an Reduktoren berücksichtigt werden.

Durch den Zusatz von Ascorbinsäure wird der Reduktorgehalt erhöht. Bei den praxisüblichen jodometrischen Bestimmungsmethoden (z.B. nach Rebelein, Dr. Nilles oder mit dem Neustädter-Zylinder) wird durch die Reduktone (Ascorbinsäure) schweflige Säure vorgetäuscht.

Durch die Bestimmung mit und ohne Glyoxal kann der Reduktorgehalt und der Gehalt an freier schwefliger Säure ermittelt werden.

100 mg/l (10 g/hl) Ascorbinsäure täuschen 36 mg/l SO₂ vor.

150 mg/l (15 g/hl) Ascorbinsäure täuschen 55 mg/l SO₂ vor.

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

Jungweinanalysen

Die ersten Jungweinanalysen liegen vor. In der Tabelle sind Daten der Weinlabore Dr. Nilles und LWG zusammengestellt.

| Rebsorte | Anzahl | Gesamtalkohol %vol | | | Gesamtsäure g/l | | | pH-Wert | | | Äpfelsäure g/l | | | Zucker g/l | | |
|-------------------|--------|--------------------|------|------|-----------------|------|------|-------------|------|------|----------------|------|------|-------------|------|------|
| | | MW | Min. | Max. | MW | Min. | Max. | MW | Min. | Max. | MW | Min. | Max. | MW | Min. | Max. |
| Bacchus | 6 | 12,6 | 11,6 | 13,4 | 6,4 | 5,8 | 6,9 | 3,36 | 3,22 | 3,49 | 2,1 | 1,1 | 3,1 | 12,7 | 0,1 | 28,2 |
| Müller-Th. | 9 | 12,3 | 11,0 | 13,0 | 6,2 | 5,5 | 6,9 | 3,36 | 3,24 | 3,45 | 1,9 | 0,9 | 2,4 | 6,5 | 0,3 | 13,2 |
| Riesling | 6 | 13,0 | 12,3 | 13,7 | 8,0 | 7,1 | 9,6 | 3,24 | 2,97 | 3,42 | 3,0 | 2,5 | 3,6 | 7,7 | 1,8 | 13,9 |
| Scheurebe | 5 | 12,9 | 12,4 | 13,4 | 7,2 | 6,1 | 8,6 | 3,38 | 3,33 | 3,47 | 3,0 | 2,4 | 3,8 | 4,9 | 0,4 | 13,0 |
| Silvaner | 21 | 13,3 | 10,9 | 14,8 | 6,6 | 5,3 | 9,2 | 3,37 | 3,09 | 3,64 | 2,3 | 0,2 | 3,4 | 3,9 | 0,4 | 15,5 |

Die Bandbreite der Gesamtalkoholgehalte spiegelt die unterschiedliche Reifeentwicklung der einzelnen Rebflächen wieder. Die Gesamtsäure-Gehalte weisen eine große Spannweite auf. Viele Jungweine präsentieren sich mit einer pikanten Säure, ob das nur durch Säuerung im Moststadium verursacht wird kann nicht gesagt werden, da die Probenhistorie nur für wenige Proben bekannt ist. Die große Spannweite der Äpfelsäure-Gehalte wird durch Proben die gewollt oder auch unbeabsichtigt einen BSA durchlaufen haben verursacht.

WICHTIGE MITTEILUNG DER LWG ZUR RAK-FÖRDERUNG 2020

Wer im Jahr 2020 erstmals einen Antrag zur Förderung des RAK-Verfahrens stellen möchte, soll bitte so schnell wie möglich Kontakt mit Herrn Wolter, den zuständigen Sachbearbeiter an der LWG, aufnehmen, damit man noch im November, in Verbindung mit der BASF, den zusätzlichen Bedarf an Lockstoff und Dispensern ermitteln kann.

Beantragen kann man die RAK-Förderung zwar bis 30.3.2020, aber die Lockstoffampullen müssen bis spätestens Ende Februar 2019 bestellt werden, um rechtzeitig im April lieferbar zu sein.

Kontakt: Peter Wolter, 0931/9801215 oder peter.wolter@lwg.bayern.de

Beilage:

- *Bayerisches Sonderprogramm Landwirtschaft (BaySL)*