






Freitag: In den frühen Morgenstunden wechselnd bewölkt, zeitweise sternklar bei 2 Grad. Im Lauf des Vormittages und in den Mittagsstunden stark bewölkt. Nachmittags dicht bewölkt mit Regen bei Werten von 7 Grad. Abends eher dicht bewölkt, zeitweise kräftiger Regen dabei Temperaturen um 6 Grad. Nachts dicht bewölkt, zeitweise kräftiger Regen, es kühlt auf Werte um 4 Grad ab.

Die weiteren Aussichten: Samstag wechselnd bewölkt, teils mit Regenschauern. Höchstwerte 7 Grad. In der Nacht zum Sonntag Tiefstwerte um 2 Grad. Sonntag oft teils wolkig, teils recht sonnig maximal 7 Grad.

© www.weather365.net	Fr	Sa	So	Mo	Di
Wetter					
TMax / TMin [°C]	7 / 2	7 / 5	7 / 2	6 / 2	5 / 2
Niederschlag [mm]	4	10	0	0	0
Regenrisiko [%]	70	80	20	30	30
Bodenfeuchte [%nFK] 30-60cm Tiefe	63	73	73	68	63
Bodentemp 40cm Tiefe [°C]	9	7	7	6	6

Sensorik – SO₂-Kontrolle – spundvolle Gebinde – BSA-Kontrolle

Allgemeine Situation

Der Großteil der Weine ist nach einer unproblematischen Gärung jetzt spundvoll abgestochen und abgeschwefelt. Die 2019er Jungweinen sollten noch von einem Lager auf der gesunden Feinhefe profitieren. Auch eine vom Ertrag her eher geringe Ernte erfordert Pflege, Kontrolle und sensorische Prüfung. Bezüglich des SO₂-, Ascorbinsäure- und Bentonit-Bedarfs hat sich zu den bisherigen Aussagen in den vergangenen Oenofaxen nichts geändert.

Böckserbehandlung

Die Verwendung von Kupfersulfat zur Behandlung von Böcksern ist der Belüftung vorzuziehen. Eine Belüftung von Jungweinen, insbesondere von Jungweinen mit Ascorbinsäure-Zusatz, kann zu irreversiblen, hochfarbigen Weinen führen (siehe Oenofax Nr. 8).

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 und der Verwendung von Starterkulturen ist die L-Äpfelsäure nach 2-3 Wochen abgebaut.

Neben der CO₂-Bildung kann der BSA über die Abnahme der Gesamtsäure verfolgt werden. Vor der Gesamtsäure-Bestimmung ist die Kohlensäure, welche als gelöstes CO₂ vorliegt durch Ausschütteln oder Erhitzen vollständig zu entfernen. Der Endpunkt der Titration liegt bei pH-Wert 7,0 und kann mittels pH-Elektrode bestimmt werden. Die Bestimmung kann auch bei Rotweinen mittels Blaulauge erfolgen, wenn eine Entfärbung mit Aktivkohle durchgeführt wurde. Die Abnahme der Gesamtsäure zeigt, dass der BSA im Gang ist. Ob der BSA vollständig abgelaufen ist kann nur durch die Bestimmung der L-Äpfelsäure geprüft werden.

2019er Jungweine

In den nachfolgenden Tabellen sind Werte von fränkischen Jungweinen angegeben. Als Selektionskriterium für die Jungweindaten der fränkischen Weinlabore Arauner, GWF, Dr. Nilles, Klein und der LWG Veitshöchheim wurde ein vorhandener Alkohol von über 70 g/l gewählt. Damit sind noch nicht vollständig vergorene Jungweine zum Großteil ausgeblendet.

Rebsorte	Anzahl	Gesamt-säure g/l			pH-Wert			Weinsäure g/l			Äpfelsäure g/l			vorh. Alkohol g/l			Zucker g/l			Gesamtalkohol g/l		
		MW	Min.	Max.	MW	Min.	Max.	MW	Min.	Max.	MW	Min.	Max.	MW	Min.	Max.	MW	Min.	Max.	MW	Min.	Max.
Bacchus	139	5,9	3,4	7,6	3,4	3,1	4,1	2,9	1,6	4,2	2,2	0,0	3,6	92,6	74,2	106,1	13,5	0,1	59,0	99,0	87,8	112,0
Grauburgunder	25	6,4	4,6	8,1	3,4	3,2	3,7	2,7	2,1	3,6	2,6	0,0	4,5	103,7	90,5	109,9	4,2	0,1	27,9	105,5	91,0	113,6
Kerner	49	7,1	5,1	9,2	3,3	3,1	3,5	3,6	2,9	5,0	2,5	0,1	3,9	101,1	86,2	115,9	16,3	0,4	65,4	107,9	95,2	121,2
Müller-Thurgau	194	5,9	4,0	7,5	3,4	3,1	3,8	3,1	2,0	5,9	1,9	0,0	3,4	94,4	70,0	107,8	8,5	0,0	66,2	98,5	82,7	111,9
Riesling	67	8,2	5,8	11,4	3,2	2,9	3,5	4,1	3,0	6,4	3,0	1,9	5,3	97,4	73,2	114,4	10,4	0,0	62,3	102,5	88,0	117,7
Scheurebe	57	6,5	4,9	8,6	3,4	3,1	3,6	3,1	2,0	4,3	2,6	0,0	3,8	97,1	70,2	110,9	12,9	0,1	71,5	103,3	95,0	113,4
Silvaner	340	6,5	4,1	9,2	3,4	3,1	3,8	2,9	1,3	4,9	2,7	0,0	4,9	102,2	73,8	117,0	7,1	0,0	57,5	105,6	85,9	119,0
Traminer	12	5,6	4,6	6,8	3,5	3,3	3,6	2,6	1,8	3,9	2,1	0,3	3,2	100,2	80,4	108,1	19,0	0,2	67,0	108,8	102,0	115,3
Weißburgunder	67	6,8	5,1	8,9	3,4	3,1	3,9	3,2	2,1	5,0	2,5	0,0	4,3	101,2	71,4	115,0	8,4	0,0	61,9	105,2	91,9	115,8

Der Jahrgang 2019 war wie der Jahrgang 2018 von Trockenheit geprägt. Ein Vergleich der Jungweindaten der beiden Jahrgänge ist somit sinnvoll.

Die Gesamtsäuregehalte sind bei den 2019er Jungweinen höher als bei den 2018er Jungweinen und bei den pH-Werten ist es genau umgekehrt. Die Gesamtalkoholgehalte der 2019er Jungweine sind niedriger als im Jahrgang 2018.

Die 2018er Weine waren teils durch hohe Alkoholgehalte geprägt, was die Bekömmlichkeit und die Vermarktung negativ beeinflusst hat. Diese Probleme wurden 2019 rechtzeitig erkannt und im Allgemeinen rechtzeitig mit der Lese begonnen. Dadurch liegt der durchschnittliche Alkoholgehalt der 2019er Weine deutlich niedriger als noch beim 2018er.

Auf ein sinnvolles Säuremanagement werden wir zu einem späteren Zeitpunkt noch eingehen.

Das Oenofax wird jetzt nicht mehr wöchentlich erscheinen.

KURSE ZUM SANFTEN REBSCHNITT

➤ *Weinbauring Franken e.V.*

Am 19. und 22. November 2019 finden wieder Rebschnittkurse statt.

Hinweise mit Anmelde-möglichkeit ab sofort unter www.weinbauring.de ⇒ Termine.

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:

- [Terminvorankündigung – Workshop zum Jahrgang 2019](#)
- [Sensorikworkshop – Grundlagen 2019/2020](#)
- [Klimapreis 2020: Jetzt mit kreativen Projekten bewerben](#)
- [Kurse zum sanften Rebschnitt](#)