






Wetter Unterfranken

ausgegeben am Donnerstag, 6. August 2020

Freitag: In der Früh, bis hin zu den Mittagsstunden sonnig. Temperaturen frühmorgens um 19, vormittags 26, Mittagswerte um 30 Grad. Nachmittags sonnig und heiß bei 33 Grad. Zum Abend hin sternklar und um 29 Grad. Nachts sternklar, es kühlt auf Werte um 16 Grad ab.

Die weiteren Aussichten: Samstag sonnig und heiß. Höchstwerte 35 Grad. In der Nacht zum Sonntag Tiefstwerte um 17 Grad. Sonntag oft gering bewölkt maximal 34 Grad.

© www.weather365.net	Fr	Sa	So	Mo	Di
Wetter					
TMax / TMin [°C]	34 / 15	35 / 17	34 / 17	34 / 18	34 / 21
Niederschlag [mm]	0	0	0	0	0
Regenrisiko [%]	0	0	5	5	5
Bodenfeuchte [%nFK] 30-60cm Tiefe	29	24	24	24	20
Bodentemp 40cm Tiefe [°C]	17	18	19	20	20
Pflanzenschutzmittel Sprühverluste (Grenzwert Wind 5 m/s)	leicht 3 m/s	leicht 2,9 m/s	leicht 2 m/s	leicht 3,3 m/s	leicht 3,2 m/s

Allgemeine Situation

Wir sind auf der Zielgeraden angekommen, aber...!

Der Frost im Mai, die unterschiedlichen Bedingungen während der Blüte und die wechselnde Witterung der vergangenen Wochen haben dazu geführt, dass der Reifezustand über Franken hinweg so unterschiedlich ist, wie nie zuvor. Nach derzeitigem Stand kann davon ausgegangen werden, dass die Hauptlese (im fränkischen Durchschnitt) Anfang September stattfinden wird. Da der eine oder andere zuvor noch ein paar Tage in Urlaub fahren möchte, ist es wichtig, sich bereits jetzt Gedanken über die Herbstvorbereitungen zu machen. Schließlich kann es durch diverse Witterungsverhältnisse jederzeit zu einem früheren Lesebeginn kommen. Aus diesem Grund haben wir für Sie bereits jetzt eine kleine Checkliste zusammengestellt, die für Sie als „Erinnerung“ an verschiedene Dinge dienen soll. Wartungs-, TÜV- und UVV-Prüfungen oder ähnliche Vorgänge sollten nicht bis auf den letzten Drücker verschoben werden und können bereits jetzt angegangen werden.

Herbstvorbereitungen

Organisatorische Vorbereitungen sind zügig abzuschließen

- Funktionsprüfung der im Herbst einzusetzenden Anlagen und Maschinen
- UVV-Prüfungen, sofern diese vorgeschrieben sind
- TÜV-Abnahme oder turnusgemäße Prüfung (Pressen, Aufzug, Drucktanks)
- Sicherheitstechnische Einweisung des Personals
- Vorbereitung von Gebinden, Generalreinigung, Ausbesserungsarbeiten
- Beschaffung von Bedarfsmitteln, Reinigungs- und Desinfektionsmitteln
- Klare Vorstellungen vom Bedarf an höheren Prädikaten, an Süßreserve, an Spezialitäten oder bestimmten Weinarten

Herbstvorbereitung-Checkliste

- kontinuierliche Reifekontrollen geben Aufschluss über den Traubenzustand und dienen als „Frühwarnsystem“ für den Lesebeginn
- Handlese/Maschinenlese? Eine grobe Vorplanung hilft den Überblick zu behalten
- Absprache mit Lesehelfern; Adressen und Telefonnummern sammeln
- Lesegerätschaften kontrollieren (Eimer, Scheren, Bütten)
- Technisches Gerät reinigen/kontrollieren (Traubenwagen, Abbeermaschine, Maischebehälter, Pressen, Hefefilter, Filtertücher, Schläuche und Pumpen)
- Ausreichend Tankraum frei?
- Pumpen, Schläuche, Tankdichtungen, Kühlkreisläufe etc. auf Funktionsfähigkeit überprüfen; Weinsteinreste aus Tanks entfernen, chemische Reinigung
- Wasseranschlüsse, Elektroanschlüsse, Sicherungen?
- Mittel für Reinigung und Desinfektion (chlorfrei), Zitronensäure gegen Restalkalität
- Maische/Mostbehandlungsmittel (Gerbstoffschönung, Enzyme, Bentonit, Kohle...)
- Reinzuchthefen auswählen, Bedarf ermitteln
- Trockeneislieferungen abgeklärt und nötig?
- Qualitätssichernde Gerätschaften überprüfen (Refraktometer, Spindel, pH-Meter)
- Reagenzien für die anfallenden Labormessungen (Gesamtsäure, freie schweflige Säure, Reduktone, Restzucker)
- Süßreservebedarf ermitteln

Liste benötigter Stoffe und max. zulässige Einsatzmenge (welche dieser Stoffe zum Einsatz kommen, muss selbstverständlich im Einzelfall entschieden werden):

- Kaliumdisulfit ($K_2S_2O_5 = SO_2$)
- Aktivkohle (**max. 100g/hl**)
- Gelatine bzw. Ersatzprodukte
- Enzyme für Klärung, Aromafreisetzung, Rotweinmaischaufschluss
- Bentonit (eisenarm)
- ggf. Zucker für die Anreicherung
(max. Anreicherungsspanne: 24g/l Alkoholerhöhung in Weinbauzone A)
- div. Reinzuchthefen
- Vitamin B1-Präparate (**max. 0,06 g/hl Thiamin-Dichlorhydrat**)
- Hefenährsalz (**max. 100g/hl Diammoniumhydrogenphosphat**)
oder Kombinationspräparate
- ggf. kohlensaurer Kalk für Normalentsäuerungen
- Kulturen für biologischen Säureabbau
- Ascorbinsäure (**max. 25 g/hl**)
- Filtrationshilfsmittel (Perlite, Cellulose, Kieselgur)
- Kohlensäure zur Überschichtung (Trockeneis)