






**Freitag:** Morgens und im Verlauf des Vormittages stark bewölkt Frühwerte 10 Grad, am Vormittag bei 13 Grad. Während der Mittagsstunden teils wolkig, teils recht sonnig, bei Mittagstemperaturen von 17 Grad, Im Lauf des Nachmittages und gegen Abend sternklar, dabei am Nachmittag um 17, abends bei 12 Grad. In der Nacht zunächst sternklar. Gegen Mitternacht gering bewölkt. Danach meist stark bewölkt. Es kühlt auf Werte um 8 Grad ab.  
**Die weiteren Aussichten:** Samstag teils wolkig, teils recht sonnig. Höchstwerte 15 Grad. In der Nacht zum Sonntag Tiefstwerte um 3 Grad. Sonntag oft heiter maximal 16 Grad.

© www.weather365.net	Fr	Sa	So	Mo	Di
<b>Wetter</b>					
<b>TMax / TMin [°C]</b>	17 / 9	15 / 9	16 / 3	16 / 3	8 / 6
<b>Niederschlag [mm]</b>	0	0	0	0	4
<b>Regenrisiko [%]</b>	20	30	0	20	70
<b>Bodenfeuchte [%nFK] 30-60cm Tiefe</b>	24	24	24	24	24
<b>Bodentemp 40cm Tiefe [°C]</b>	14	13	12	11	11

## ***Süßweinbereitung – Endvergärung bei hohen Alkoholgehalten – normale SO<sub>2</sub>-Abbindung – UTA-Potential***

### **Allgemeine Situation**

Das Wetter bleibt weiter stabil trocken. Daher werden bereits jetzt die ersten Süßweine mit hohen Mostgewichten gelesen. Das Eintrocknen der Beeren passiert ohne Botrytisbefall! In den Kellern sind die meisten Gärungen abgeschlossen. Bei Alkoholgehalten über 14 %vol. kommt es vermehrt zu Problemen bei der Endvergärung.

### **Endvergärung und Restzucker**

Wie bereits mehrfach erwähnt, sind die meisten 2018er Moste erst bei einem Spindelwert von -7° bis -10° Oechsle durchgegoren. Das Refraktometer zeigt bei durchgegorenen Weißweinen ein Mostgewicht von 25 bis 35° Oechsle an. Somit kann über das refraktometrisch ermittelte Mostgewicht nicht unbedingt auf die vollständige Endvergärung geschlossen werden. Maischevergorene Rotweine sind in diesem Jahr teilweise sogar schon bei einer Refraktionszahl von über 40 durchgegoren! Bedenken Sie dies bei der Einschätzung von Gärung und Endvergärung. Wichtige Hinweise auf den Vergärungsgrad liefert auch die sensorische Beurteilung.

Sichere Informationen über den Restzuckergehalt und somit über den Vergärungsgrad liefern die Zuckerbestimmung nach Rebelein, die FTIR-Analyse oder der Clinitest.

### **Gärstockungen**

Sollte es zu Gärstockungen kommen, prüfen Sie den Wein zuerst im Labor, ob mikrobiologisch noch alles im grünen Bereich ist und v.a. wie der Wein wirklich im Restzucker liegt. Unter Umständen kann der Wein als Verschnittpartner mit einem vollständig durchgegorenen Wein zum gewünschten Ziel führen, ohne dass Sie das Risiko und die Kosten einer Neubeimpfung auf sich nehmen müssen.

Ein Blick ins Mikroskop gibt Aufschluss über die Hefe- und Bakterienaktivität.

Unter folgendem Link sind mikroskopische Aufnahmen von verschiedenen Hefen und Bakterien abgebildet, um Ihnen Sicherheit und Hilfe bei der Identifizierung zu geben, was Sie unter dem Mikroskop in Ihren Weinen finden. Die Vitalität der Hefen kann so beurteilt werden.

<https://www.lwg.bayern.de/analytik/087446/index.php>

### **2018er Jungweine**

In den nachfolgenden Tabellen sind Werte von 414 fränkischen Jungweinen angegeben. Als Selektionskriterium für die Jungweindaten der fränkischen Weinlabore und der LWG Veitshöchheim wurde vorhandener Alkohol über 70 g/l Gesamtalkohol gewählt. Damit sind noch nicht vollständig vergorene Jungweine zum Großteil ausgeblendet.

Rebsorte	Anzahl	Gesamtsäure 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	47	5,3	4,0	6,3	3,38	3,21	3,65	3,3	2,4	4,3	1,5	0,0	2,5	91,9	77,0	103,7	12,2	0,0	48,6	97,6	86,2	113,3
Grauburgunder	3	5,8	4,2	6,6	3,44	3,34	3,63	3,5	2,8	3,9	1,6	0,0	2,4	94,1	88,7	102,6	36,3	0,2	57,1	111,1	102,7	115,5
Kerner	21	6,7	5,7	7,4	3,27	3,12	3,50	4,0	2,7	4,9	1,3	0,2	2,2	105,5	90,2	112,8	12,9	0,0	45,1	111,6	101,9	125,6
Müller-Thurgau	99	6,1	4,0	7,3	3,35	3,10	3,66	3,5	2,4	4,3	1,5	0,1	2,9	97,2	75,4	111,2	6,4	0,0	77,1	100,2	88,2	115,5
Rieslaner	11	6,5	5,2	8,3	3,46	3,10	3,69	3,1	2,1	3,9	2,5	0,9	3,9	90,3	77,9	107,7	73,7	31,6	155,5	124,9	111,4	157,3
Riesling	28	7,1	5,0	8,3	3,28	3,09	3,47	3,9	3,1	5,2	2,2	0,9	3,0	97,5	78,6	113,1	14,9	0,0	48,5	104,5	96,9	114,6
Scheurebe	16	5,4	4,6	6,4	3,47	3,24	3,82	3,2	2,4	4,0	2,1	1,2	2,9	93,3	72,7	118,5	21,2	0,2	55,5	103,3	90,6	121,8
Silvaner	155	5,8	4,3	8,3	3,42	3,10	3,87	3,3	1,8	4,6	1,4	0,0	3,7	103,2	72,6	120,8	12,4	0,0	252,0	109,0	89,2	191,0
Traminer	3	4,7	4,0	5,4	3,57	3,40	3,67	2,7	2,2	3,1	1,3	0,2	2,1	107,0	99,7	114,2	8,2	1,4	16,2	110,8	100,4	117,4
Weißburgunder	31	6,0	4,0	7,5	3,39	3,20	3,67	3,5	2,4	4,6	1,5	0,0	2,7	98,2	75,3	122,8	31,2	0,0	81,4	112,8	86,2	123,9

Der vorhandene Alkoholgehalt liegt bei Jungweinen der Rebsorte Bacchus im Schnitt bei 12,4%vol., bei Müller-Thurgau bei 12,7%vol. und bei Silvaner liegt der Mittelwert bei 13,8%vol.! Die Anzahl an „Leichtweinen“ wird beim Jahrgang 2018 sehr gering sein. Bei den Jungweinen mit über 13%vol. Alkohol kann durch Feinhefelerager der Alkohol besser eingebunden werden und das wäre auch sinnvoll.

### SO<sub>2</sub>-Kontrolle

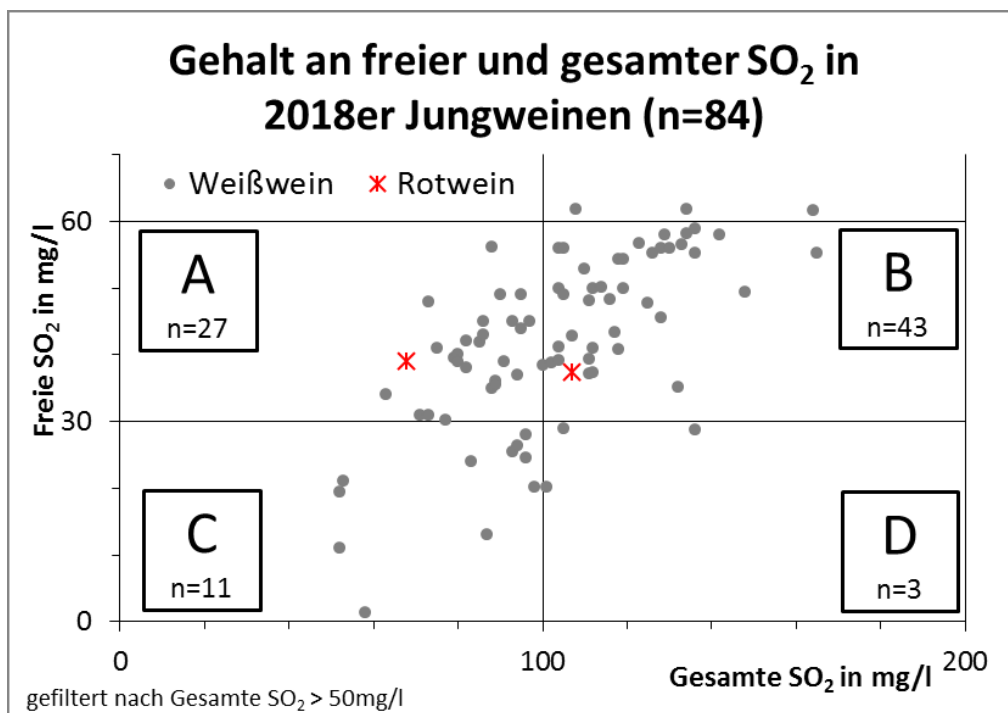
#### auf stabile Werte an freier SO<sub>2</sub> achten und Reduktone berücksichtigen

Als Oxidationsschutz und Schutz vor negativen mikrobiellen Veränderungen ist freie SO<sub>2</sub> erforderlich. Deshalb ist es wichtig, dass Sie ihre Jungweine ca. eine Woche nach der ersten SO<sub>2</sub>-Gabe auf den Gehalt an freier SO<sub>2</sub> untersuchen oder untersuchen lassen, um negativen Folgen vorzubeugen. Bei weißen Jungweinen des Jahrgangs 2018 fällt auf, dass der Gehalt an Reduktonen bis zu 20 mg/l berechnet als SO<sub>2</sub> betragen kann, auch wenn noch keine Ascorbinsäure zugesetzt wurde.

Ziel sollte jetzt eine stabile freie SO<sub>2</sub> nach Abzug der Reduktone von über 30 mg/l sein.

Für Jungweine, die zusätzlich mit Ascorbinsäure (150 mg/l) versetzt wurden sind zum jetzigen Zeitpunkt mind. 40 mg/l freie SO<sub>2</sub> und ein Gehalt an Reduktonen von 50 mg/l berechnet als SO<sub>2</sub> sinnvoll.

Wie die Abbildung der freien SO<sub>2</sub> über der gesamten SO<sub>2</sub> zeigt, sind nicht alle Jungweine ausreichend abgeschwefelt. Für die Jungweine, die in den Bereichen C und D liegen, ist eine nochmalige Gabe von schwefliger Säure erforderlich.



### UTA-Risiko – Einsatz von Ascorbinsäure

Kurzbeschreibung der Durchführung vom Würzburger UTAFIX-Test

Siehe Oenofax Nr. 9 vom 4.10.18

[http://www.lwg.bayern.de/weinbau/rebe\\_weinberg/087052/index.php](http://www.lwg.bayern.de/weinbau/rebe_weinberg/087052/index.php)

### Aromaveränderungen und Böckser in der abklingenden Gärung oder im Jungwein

Die Durchführung des Vorversuches haben wir bereits ausführlich im Oenofax Nr. 7 vom 20.9.18 beschrieben.

[http://www.lwg.bayern.de/mam/cms06/weinbau/dateien/oenofax\\_7.pdf](http://www.lwg.bayern.de/mam/cms06/weinbau/dateien/oenofax_7.pdf)

## Süßweinbereitung

Kaum ein anderes Jahr war so prädestiniert für die Bereitung von Süßweinen. Durch die Trockenheit konzentrieren sich die Beeren am Stock auf, ohne dass Botrytis entsteht. Dadurch können reintonige und fruchtige Süßweine produziert werden, ohne dumpfe, muffige Noten und ohne Einsatz von Aktivkohle.

Die meisten Anlagen liegen bereits jetzt im Mostgewicht so hoch, dass gesunde Trauben für eine Beerenauslese geeignet wären.

Um die Gegebenheiten des Jahres zu nutzen, finden Sie hier nochmal die wichtigsten Punkte zur Produktion edelsüßer Weine:

- selektive Auslese rosinenartig eingetrockneter Beeren und Traubenteile
- Quetschen ohne Abbeerkorb oder alternativ Einstampfen, wenn nicht ausreichend Saft austritt; dabei Schwefelung mit 5 – 8 g/hl Kaliumdisulfit. Bei gesundem Lesegut kann die Gabe auch reduziert werden
- Lange Standzeiten von 12 – 24 h. Dadurch kann das Mostgewicht bei einer TBA um 15 °Oe und mehr ansteigen (je nach Anteil an Rosinen), wenn dies gewünscht ist
- Pressprogramm mit langen Druckhaltezeiten, erhöhtem Anfangsdruck und Drucksteigerung, lange Gesamtpresszeit wählen, wenig Scheitern
- Mostgewichtsbestimmung durch eine 1:1 – Verdünnung mit Wasser, falls das Refraktometer nicht ausreichend hoch misst
- Kohlebehandlung nur bei Bedarf und nach sensorischem Eindruck
- Vorklärung unter erschwerten Bedingungen:
  - Einsatz von Pektinasen
  - Zwangsklärung über Hefefilter mit mind. 2-4 % Filterhilfsmittel oder mit Trubex über kleine Hydropressen, da Sedimentation aufgrund der hohen Viskosität in der Regel nicht funktioniert
- Thiamingabe (0,6 mg/l) und DAP – Zusatz (30 – 50 g/hl); alternativ Kombipräparate
- Heferindenpräparate sind umstritten und nicht zwingend erforderlich, da ohnehin nur niedrige Alkoholgehalte angestrebt werden
- Bei der Wahl der Hefe sollte auf *Torulaspora delbrueckii* zurückgegriffen werden. Diese kommen gut mit dem hohen osmotischen Druck zurecht und produzieren dadurch deutlich weniger flüchtige Säure!
- Gärtemperaturen  $\geq 20^{\circ}\text{C}$ , zum Stress durch Zucker muss nicht noch Temperaturstress kommen
- Tägliche Kontrolle des Gärverlaufs, um den richtigen Zeitpunkt des Abstoppens nicht zu versäumen. Eine Mostgewichtsabnahme von 10° Oechsle am Refraktometer entspricht der Bildung von ca. 1,8 %vol. Alkohol
- Der erforderliche Mindestalkoholgehalt muss erreicht werden (5,5 %vol. für BA, TBA, Eiswein)
- Abstoppen der Gärung bei gewünschtem Restzuckergehalt (BA: 120 g/l u. mehr, TBA: 200 g/l u. mehr). Starke Kühlung unter 8°C, Abziehen, Schwefelung 2-3 Tage nach Ausbleiben der Kohlensäureentwicklung
- Hohe Erstgabe an SO<sub>2</sub>, ca. 140 - 150 mg/l. Diese Gabe reicht i.d.R. nicht aus, daher rechtzeitige Kontrolle und Einstellen auf 50 mg/l freies SO<sub>2</sub>
- Kühlung, Abziehen, Zusatz von Filtrationsenzym, Zwangsklärung

Wichtig ist, dass edelsüße Weine rechtzeitig in der Gärung gestoppt werden. Wenn es sich um edelsüße Weine handelt, wird ein hoher Restzuckergehalt verlangt und kein hoher Alkoholgehalt! Ein vorhandener Alkohol von 7 – 8 %vol. ist ausreichend!

Ausführliche Hinweise zur Produktion von edelsüßen Weinen finden Sie in einer Publikation, die in **Rebe & Wein in der Ausgabe 09/2018** erschienen ist:

Link: <http://www.lwg.bayern.de/weinbau/>

## WICHTIGE MITTEILUNG DER LWG ZUR RAK-FÖRDERUNG 2019

Wer im Jahr 2019 **erstmalig** 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 vor Weihnachten in Verbindung mit der BASF den zusätzlichen Bedarf an Dispensern ermitteln kann.

Beantragen kann man die RAK-Förderung zwar bis 30.4.2019, aber die Lockstoffampullen müssen bis spätestens Ende Februar 2019 bestellt sein, um rechtzeitig im April lieferbar zu sein.

Kontakt:  
Peter Wolter, 0931/9801215 oder  
[peter.wolter@lwg.bayern.de](mailto:peter.wolter@lwg.bayern.de)

### Beilage:

- *63. Internationaler DWV-Kongress:  
Tagung „Weinbau 4.0 – Digitalisierung in der Prozesskette“ am 5.11.2018 in Stuttgart*
- *Orientierungsseminar Ök Weinbau  
Erfolgreich auf ökologischen Weinbau umstellen am 27.11.2018 in Würzburg*