






Dienstag: Am Morgen und am Vormittag sonnig Frühwerte 17 Grad, im Lauf des Vormittages 23 Grad. Gegen Mittag, Nachmittags und auch am Abend überwiegend teils wolkig, teils recht sonnig, Höchstwerte 27 Grad. Nachts anfangs gering bewölkt. Ab Mitternacht meist sternklar. Die Tiefstwerte erreichen in etwa 16 Grad.

Die weiteren Aussichten: Mittwoch meist teils wolkig, teils recht sonnig bei Temperaturmaxima um 30 Grad. Tiefstwerte in der Nacht zum Donnerstag bei 18 Grad. Im Laufe des Donnerstag heiter und Höchstwerte um 30 Grad.

| © www.weather365.net | Di | Mi | Do | Fr | Sa |
|--|---|---|---|---|---|
| Wetter |  |  |  |  |  |
| TMax / TMin [°C] | 27 / 15 | 30 / 16 | 30 / 18 | 24 / 17 | 20 / 11 |
| Niederschlag [mm] | 0 | 1 | 0 | 0 | 0 |
| Regenrisiko [%] | 5 | 20 | 0 | 20 | 20 |
| Bodenfeuchte [%nFK] 30-60cm Tiefe | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 |
| Bodentemp 40cm Tiefe [°C] | 19 | 20 | 21 | 20 | 19 |
| Pflanzenschutzmittel Sprühverluste (Grenzwert Wind 5 m/s) | leicht 2,4 m/s | leicht 2,6 m/s | mittel 4,2 m/s | extrem 6,6 m/s | leicht 3,8 m/s |

**+++Säuerung für den Jahrgang 2018 wird voraussichtlich Mitte der Woche zugelassen werden +++
 erste Leseaktivitäten in dieser Woche +++ Situation in den Weinbergen sehr unterschiedlich +++**

Situation vor Ort

Seien und bleiben Sie wachsam – kontrollieren Sie ständig alle Anlagen, denn die Erfahrungen der letzten Jahre zeigen, dass es keine normale Rebsortenabfolge (Bacchus-Müller-Thurgau-Silvaner-Riesling) bei der Lese gibt. Derzeit deutet der Reifeverlauf wie in den vergangenen Jahren auf einen nahezu einheitlichen Reifezeitpunkt der unterschiedlichen Rebsorten hin (abhängig von der Wasserversorgung).

In dieser Woche werden die ersten Anlagen für Leichtweine, einfache Gutsweine oder auch als Sektgrundweine gelesen. Ebenfalls werden die ersten Regent mit über 90° Oe geerntet.

Allgemein ist noch Zurückhaltung und eine abwartende Haltung angesagt.

Planen sie die Lese um die kühlen Morgenstunden zu nutzen!

Hinweise zur Säuerung 2018

Die Säuerung des Jahrgangs 2018 wird voraussichtlich Mitte dieser Woche zugelassen werden. Sobald dies erfolgt ist, wird dies über das Oenofax bekannt gegeben.

Zulässig sein wird eine Säuerung von Trauben, Most und Jungwein um max. 1,5 g/l, die von Wein um max. 2,5 g/l, jeweils berechnet als Weinsäure.

Im Moststadium dient eine Säuerung ausschließlich dem Absenken des pH-Wertes zur Steigerung der mikrobiellen Sicherheit! Unerwünschtes Bakterienwachstum wird gehemmt. Die Wirksamkeit der schwefligen Säure ist bei niedrigen pH-Wert deutlich besser als bei hohem pH-Wert.

- Daher sollte die Säuerung im Moststadium **ausschließlich mit L-Weinsäure** erfolgen, da die L-Weinsäure die stärkste pH-Wert Absenkung bewirkt.

- Je früher die pH-Absenkung erfolgt, desto besser. Eine Säuregabe kann bereits in die Saftwanne erfolgen, wenn die zu erwartende Mostmenge einschätzbar ist und der rechtliche Höchstwert nicht überschritten wird.

Nicht jeder Most muss gesäuert werden! Ausschlaggebend sind

- **Lesebedingungen (Temperatur, Gesundheitszustand**
- **Verarbeitungsgeschwindigkeit**
- **pH-Wert des Mostes**

Weitere Informationen zur Säuerung:

Die Säuerung und die Anreicherung, sowie die Säuerung und die Entsäuerung ein- und desselben Erzeugnisses schließen einander aus. Das heißt, da die einzelnen Stadien der Weinherstellung konkret aufgeführt sind (z.B. frische Weintrauben, Traubenmost, Jungwein), sind beispielsweise Traubenmost und Jungwein als getrennte Erzeugnisse anzusehen.

Dies hat zur Folge, dass z.B. ein Traubenmost gesäuert und der teilweise gegorene Traubenmost angereichert werden darf.

Daraus ergibt sich auch die Möglichkeit des Verschnitts zwischen einem angereicherten und einem gesäuerten Wein.

- ⇒ Die Säuerung ist meldepflichtig und muss außerdem bei der Weinbuchführung angegeben werden.
- ⇒ Auch wenn die Anwendung von L-Weinsäure, L- oder DL-Äpfelsäure sowie Milchsäure zulässig sind, empfiehlt sich im Moststadium die Verwendung von L-Weinsäure (E334), da der pH-Wert dadurch am stärksten abgesenkt wird.
- ⇒ Es sollte ein **pH-Wert <3,4 angestrebt** werden. Auch wenn ein Großteil der zugesetzten L-Weinsäure als Weinstein (Kaliumhydrogentartrat) ausfällt, so bleibt doch der niedrige pH-Wert erhalten.

Nährstoffversorgung

Auch von der Wassersituation abhängig, wird die Nährstoffversorgung der ersten, frühen Moste nicht gut sein. Eine zusätzliche Versorgung der Hefen mit Nährstoffen ist besonders bei den frühen Sorten Bacchus und Müller-Thurgau unbedingt erforderlich.

Gerade bei frühreifen Rebsorten mit hohen Erträgen ist die Nährstoffversorgung ein entscheidender Faktor um die Reintönigkeit der Weine und den reibungslosen Verlauf der Gärung zu beeinflussen.

Ein Mangel kann zur Bockserbildung, zur Gärverzögerung und zu überhöhten Restzuckermengen führen.

- Der Zusatz muss erfolgen, solange sich die Hefe vermehrt, d.h. parallel zur Hefegabe oder während der ersten 1-3 Tage nach dem Hefezusatz. Zur Hälfte der Gärung kann es bereits zu spät sein.
- Der **Zusatz an DAP bewirkt einen kurzfristigen Anstieg des pH-Wertes**. Aus diesem Grund sollte in Mosten, die einen hohen pH-Wert haben, die Zugabe von DAP erst nach dem Beginn der Gärung erfolgen. Die bei der Gärung gebildete Kohlensäure kann den pH-Wert-Anstieg schnell kompensieren. Vorsicht, bei der DAP-Gabe während der Gärung kann der Tank leicht überschäumen!
- In den meisten Fällen reichen 30 g/hl zur Ergänzung des natürlichen Stickstoffangebots aus. Bei starken Stresssituationen und akuter Unterversorgung kann in vielen Fällen allerdings eine DAP-Gabe von 50 g/hl (oder mehr) notwendig sein, um die Hefe ausreichend zu ernähren. Der Nährstoffbedarf hängt auch stark von der ausgewählten Reinzuchtheife ab, dies sollte unbedingt beachtet werden.
- Der Zusatz an Thiamin ist wegen der Senkung des SO₂-Bedarfs immer sinnvoll. Da die Zusatzmenge von max. 0,65 mg/l nur bei großen Mostmengen exakt abzuwiegen ist, empfiehlt sich die Verwendung eines Kombipräparats wie Anavital, Vitamon Combi, Vitamon Liquid, Nutriferm, HNC, SIHA Gär Salz Plus oder Thiazote PH (und weitere).
- Alternativ kann die Thiamin-Dosage in Form einer wässrigen Lösung erfolgen.