






Freitag: In der Früh, bis hin zu den Mittagsstunden sonnig. Temperaturen frühmorgens um 19, vormittags 23, Mittagswerte um 24 Grad. Nachmittags teils wolzig, teils recht sonnig bei 23 Grad. Zum Abend hin stark bewölkt und um 21 Grad. In der Nacht zunächst stark bewölkt. Gegen Mitternacht wechselnd bewölkt, zeitweise sternklar. Danach meist stark bewölkt. Es kühlt auf Werte um 14 Grad ab.

Die weiteren Aussichten: Samstag teils wolzig, teils recht sonnig. Höchstwerte 20 Grad. In der Nacht zum Sonntag Tiefstwerte um 7 Grad. Sonntag oft heiter maximal 20 Grad.

© www.weather365.net	Fr	Sa	So	Mo	Di
Wetter					
TMax / TMin [°C]	24 / 19	20 / 14	20 / 7	19 / 10	26 / 15
Niederschlag [mm]	3	0	0	0	0
Regenrisiko [%]	40	20	0	30	20
Bodenfeuchte [%nFK] 30-60cm Tiefe	5	5	5	5	5
Bodentemp 40cm Tiefe [°C]	19	19	17	16	17

+++Säuerung für den Jahrgang 2018 wird rückwirkend zum 20. August zugelassen werden +++ erste Leseaktivitäten ist in dieser Woche +++ Situation in den Weinbergen sehr unterschiedlich +++ Ende der Trockenperiode wird sehnlichst erwartet +++

Reifemessungen der LWG und GWF Stand 22.8.2018

Rebsorte	Anzahl	° Oechsle			Gesamtsäure g/l			pH-Wert		
		MW	Min.	Max.	MW	Min.	Max.	MW	Min.	Max.
Ortega	6	82	82	83	4,5	4,2	4,7	3,52	3,39	3,72
Bacchus	35	71	60	78	5,9	4,5	7,2	3,14	2,99	3,38
Müller-Thurgau	65	74	62	82	7,1	4,9	12,7	3,19	3,01	3,39
Kerner	3	73	67	77	9,2	8,8	9,6	3,01	2,95	3,07
Grauburgunder	1	93			6,5					
Silvaner	76	77	62	93	7,4	5,0	11,1	3,18	2,94	3,35
Weißburgunder	3	81	74	90	8,5	7,3	9,2	3,10	3,10	3,10
Scheurebe	1	71			8,8					
Riesling	3	69	67	70	13,2	10,6	16,5	2,89	2,83	2,95
Rieslaner	1	88			9,5					
Acolon	6	79	66	86	8,1	7,1	9,4	3,20	3,02	3,28
Cabernet Dorsa	2	89	86	91	7,5	6,8	8,1	3,25	3,25	3,25
Domina	15	81	65	88	6,6	4,5	8,1	3,26	3,04	3,43
Dornfelder	5	75	63	80	6,1	4,5	7,9	3,18	3,09	3,27
Portugieser	3	69	67	72	5,4	5,0	6,1	3,30	3,30	3,30
Regent	21	83	73	94	7,2	6,2	8,9	3,32	3,12	3,52
Schwarzriesling	3	80	78	83	7,8	6,3	8,5	3,28	3,18	3,43
Spätburgunder	2	84	78	91	7,1	6,7	7,5	3,20	3,20	3,20

Situation vor Ort

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

In dieser Woche werden die ersten Anlagen für Leichtweine, einfache Gutsweine oder auch als Sektgrundweine gelesen. Ebenfalls werden die ersten Regentrauben 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

Zulässig ist die 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 natürlicher 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 soll und muss gesäuert werden!

Ausschlaggebend sind:

- Lesebedingungen (Temperatur, Gesundheitszustand)
- Verarbeitungsgeschwindigkeit
- pH-Wert des Mostes (bei Werten über 3,4 ist eine Säuerung sinnvoll)

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 natürlicher 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

Die Nährstoffversorgung der Trauben ist auch stark von der Wassersituation abhängig. Besonders in trockengestressten Anlagen ist die Nährstoffversorgung sehr schlecht. 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 Restzuckergehalten 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. Hefenährsalze nicht in den Hefeansatz sondern in das Gärgebilde geben.

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 allerdings eine DAP-Gabe von 50 g/hl (oder bis zu 100 g/l) notwendig sein, um die Hefe ausreichend zu ernähren. Der Nährstoffbedarf hängt auch stark von der ausgewählten Reinzuchthefer 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.

Alternativ kann auch eine Thiamin-Dosage in Form einer wässrigen Lösung erfolgen.

Bentonitbedarf 2018

Aufgrund der anhaltenden Trockenheit und des heißen Sommers ist (vergleichbar zum Jahrgang 2003) mit einem überdurchschnittlich hohen Bentonitbedarf bei den 2018er Weinen zu rechnen. Nutzen Sie die Möglichkeit, durch das Mitvergären von Bentonit, besonders bei Weinen, die schnell vermarktet werden sollen, die Weine schonend eiweißstabil zu machen.

Terminhinweis auf VOENOS - Veitshöchheimer Oenologische Seminarreihe „Von der Traube zum Wein“ Oenologische Empfehlungen zur bevorstehenden Weinlese („Kellerwirtschaftskurs“)

Eine Veranstaltung vom Institut für Weinbau und Oenologie (IWO) und vom Fachzentrum Analytik (FZ A) der Bayerischen Landesanstalt für Weinbau und Gartenbau in Zusammenarbeit mit dem Weinbauring Franken e. V.

Freitag, 31.8.2018 von 9.00 Uhr bis ca. 12.00 Uhr in der Aula der Meister- und Technikerschule der LWG,
An der Steige 15 in Veitshöchheim

Nach dem Seminar können in der Dialogannahme im Fachzentrum Analytik Refraktometer und Spindeln kalibriert werden.

Ergänzender Hinweis zur Allgemeinverfügung auf den folgenden Seiten

Die Regierung von Unterfranken wird voraussichtlich nächste Woche ein in Absprache mit dem Bayer. Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit - Dienststelle Würzburg - erstelltes Infoblatt zu den speziellen, insbesondere EU-rechtlichen Vorgaben, versenden lassen sowie einen Vordruck "Meldung oenologischer Verfahren nach dem Weinrecht; Säuerung", mit dem den Weinbaubetrieben die erforderliche weinrechtliche Meldung erleichtert werden soll. Infoblatt und Meldevordruck werden zusätzlich wohl auch wieder in der Weinprüfstelle zur Mitnahme ausliegen sowie außerdem in den nächsten Tagen in den Internetauftritt der Regierung von Unterfranken unter "Gesundheit, Verbraucherschutz --> Weinprüfstelle" eingestellt werden.



Die LWG wird die nachfolgende Allgemeinverfügung in der Ausgabe des Bayerischen Staatsanzeigers vom 31. August 2018 öffentlich bekannt geben:

Allgemeinverfügung

der Bayerischen Landesanstalt für Weinbau und Gartenbau (LWG) vom 23. August 2018 Az.: LWG-RS 7381.2-10-1-4

Vollzug des Weingesetzes (WeinG); hier: Säuerung

Die LWG erlässt folgende

Allgemeinverfügung:

- (1) Bei frischen Weintrauben, sowie Traubenmost, teilweise gegorenem Traubenmost, Jungwein und Wein des Jahrgangs 2018 im bestimmten Anbaugebiet (b.A.) Franken, den bayerischen Teilen des b.A. Württemberg, sowie im Landweingebiet Regensburg darf eine Säuerung vorgenommen werden.
- (2) Die Säuerung der in Abs. 1 genannten Erzeugnisse außer Wein darf nur bis zur Höchstmenge von 1,50 g je Liter, ausgedrückt in Weinsäure, d.h. von 20 Milliäquivalent je Liter, durchgeführt werden.
- (3) Die Säuerung von Wein darf nur bis zur Höchstmenge von 2,50 g je Liter, ausgedrückt in Weinsäure, d.h. von 33,3 Milliäquivalent je Liter, durchgeführt werden.
- (4) Die Säuerung und die Anreicherung sowie die Säuerung und die Entsäuerung eines Erzeugnisses schließen einander aus.
- (5) Die Säuerung ist in der Kellerbuchführung zu vermerken.

(6) Die Allgemeinverfügung gilt am Tage nach der Bekanntmachung als bekanntgegeben.
Die Allgemeinverfügung und ihre Begründung können bei der

Landesanstalt für Weinbau und Gartenbau
Fachzentrum Recht und Service
Sachgebiet Weinrecht
An der Steige 15
97209 Veitshöchheim
Tel.: 0931-9801-0
Fax: 0931-9801-100
E-Mail: poststelle@lwg.bayern.de

eingesehen werden. Ferner werden die Allgemeinverfügung und ihre Begründung auf der
Homepage der LWG unter www.lwg.bayern.de unter „Weinrecht“ eingestellt.

(7) Diese Allgemeinverfügung tritt rückwirkend zum 20. August 2018 in Kraft.

Veitshöchheim, den 23.08.2018

gez.

Harald M ä r t e l
Ltd. Regierungsdirektor