






Wetter Unterfranken

Donnerstag: Vormittags ist es bei 16 Grad regnerisch, am Nachmittag ist der Himmel bei 20 Grad wechselnd bewölkt. Es ist teilweise windig. In der Nacht ist es meist bedeckt bei Werten um 11 Grad.

Die Aussichten: Am Freitag wechseln sich Sonne und Wolken ab bei 20 Grad, ab Samstag scheint die Sonne bei Temperaturen um 22 bis 24 Grad.

Vorhersagetag	Do	Fr	Sa	So	Mo
Wettertyp					
Höchst-&Tiefsttemperatur (°C)	20/14	20/10	22/9	24/9	27/14
Niederschläge (mm)	0.9	0.0	0.0	0.0	
Regenwahrscheinlichkeit (%)	58	50	20	20	
Bodenfeuchte (%nFK) unter Gras, 0-60 cm Tiefe	46	46	46	46	
Pflanzenschutzmittelverluste	mittel	leicht	leicht	mittel	

Verhältnisse lokal sehr unterschiedlich – Lese teilweise in vollem Gange – Silvaner in der Reife meist vor Müller-Thurgau und Bacchus – Rotweinsorten meist lesereif – schlechte Nährstoffversorgung – hohe Eiweißgehalte erwartet

Reifetabelle für den Jahrgang 2018 der KW 35

Werte der LWG und der GWF

Rebsorte	Anzahl	° Oechsle			Gesamtsäure g/l			pH-Wert		
		MW	Min.	Max.	MW	Min.	Max.	MW	Min.	Max.
Bacchus	46	75	63	82	5,0	3,5	6,0	3,21	3,04	3,59
Müller-Thurgau	89	78	64	86	6,2	4,1	10,0	3,23	3,00	3,45
Kerner	6	79	67	87	7,6	6,2	10,5	3,10	2,90	3,15
Grauburgunder	3	91	85	99	5,8	5,1	6,6	3,27	3,26	3,27
Silvaner	99	83	64	97	6,2	4,4	8,8	3,22	2,99	3,38
Weißburgunder	9	86	81	93	6,6	5,5	7,5	3,16	3,07	3,26
Scheurebe	3	74	71	77	6,6	6,1	6,9	3,17	3,15	3,18
Riesling	9	77	71	87	9,7	5,3	12,4	3,00	2,78	3,27
Rieslaner	3	87	69	99	9,4	6,0	13,5	3,05	2,84	3,16
Acolon	11	85	76	98	7,0	6,0	8,1	3,31	3,14	3,46
Domina	25	86	75	99	5,8	4,5	10,8	3,35	2,98	3,49
Dornfelder	11	79	74	85	5,4	4,3	6,4	3,27	3,14	3,35
Portugieser	3	74	72	78	4,5	4,3	4,7	3,34	3,26	3,49
Regent	27	88	73	98	6,1	5,3	7,4	3,38	3,16	3,73
Schwarzriesling	4	82	77	88	7,2	6,0	8,0	3,24	3,10	3,36
Spätburgunder	7	87	82	94	8,0	6,5	9,5	3,25	3,18	3,40

Allgemeine Situation

Die aktuelle Situation über Franken hinweg gesehen ist sehr unterschiedlich, bedingt v.a. durch die uneinheitliche Niederschlagsverteilung während der Vegetation. Derzeit werden Silvanertrauben mit nahezu 100°Oe, goldgelb und vollreif gelesen, während an anderen Orten Silvanertrauben mit 60°Oe auf den Boden geworfen werden, dass wenigstens die Rebstöcke den Trockenstress überleben. Die Unterschiede könnten nicht größer sein, wie auch an den min.- und den max.-Werten in der Reifetabelle zu sehen ist! Daher ist es auch schwierig, eine Empfehlung zu geben, die jedem weiterhilft. Rotweinsorten, die generell mit Trockenstress besser zurecht kommen, sind in den meisten Fällen bereits lesereif und sollten dann zeitnah geerntet werden!

Im Folgenden wird auf die wichtigsten Punkte eingegangen, die derzeit bei der Lese zu beachten sind. Nähere Informationen erhalten Sie am Freitag beim Kellerwirtschaftskurs an der LWG.

Leseguttemperatur

Die Weinlese an den vergangenen Tagen hat gezeigt, dass Trauben, die um die Mittagszeit gelesen wurden, bereits zu einer Maischetemperatur von ca. 30°C und mehr geführt haben. Dies führt zu einer unkontrollierbaren Vermehrung von Mikroorganismen.

Das Kühlen von Maische ist nur schwer umsetzbar und teuer. Daher ist es ratsam, die Lese per Hand auf die Morgenstunden und mit dem Vollernter nachts oder ebenfalls auf den Morgen zu legen. Bei höheren Temperaturen findet ein schnellerer Maischeaufschluss statt. Dadurch kann die Verarbeitung beschleunigt und anschließend der Most gekühlt werden. Dies ist wesentlich effizienter und hat denselben Effekt wie eine längere Maischestandzeit bei niedrigeren Temperaturen.

Wichtig in diesem Zusammenhang ist der Einsatz von 40 – 50 mg/l SO₂ auf die Trauben / Maische, um ein Angären des Mostes während der Vorklärung zu vermeiden!

Pressen – Ausbeute

Durch den Trockenstress in vielen Anlagen ist dort mit einer geringeren Ausbeute und mit schwierigen Pressbedingungen zu rechnen. Die ersten Pressungen an der LWG haben bei Standard-Pressprogrammen bis 1,8 bar eine Ausbeute von 65 – 73% gebracht, abhängig von Rebsorte und Zustand der Anlage. Allerdings sollte bei Trauben aus trockengestressten Anlagen auf die letzten Liter verzichtet werden und bis max. 1,4 bar gepresst werden, um den Gehalt an bitter schmeckenden Polyphenolen nicht unnötig zu erhöhen.

Phenolgehalt der Moste – Gerbstoffschönung

Aufgrund der hohen Temperaturen im Sommer und des Trockenstress vieler Anlagen ist mit einem deutlich erhöhten Gehalt an Phenolen im Most zu rechnen. Erste Versuche zur Gerbstoffreduzierung beim 2018er Jahrgang laufen diese Woche an der LWG. Ergebnisse werden beim Kellerwirtschaftskurs und im nächsten Oenofax präsentiert. Am DLR Rheinpfalz in Neustadt an der Weinstraße wurden bereits 2015 Versuche zu diesem Thema durchgeführt. Die Verkostungsergebnisse trockengestresster Jungweinen des Jahrgangs 2015 zeigten, dass der bittere Geschmack durch Gerbstoffschönung im Moststadium im fertigen Wein nicht reduziert werden konnte. Bitter schmecken vor allem monomere Catechine, kurzkettige Tanninmoleküle und an Gallussäure gebundene Catechine. Proteine, wie Gelatine, Hausenblase, Erbsenprotein, etc. binden hingegen an länger-kettige Tanninmoleküle, die weniger bitter, sondern eher adstringent wirken. Die Effizienz von PVPP und Präparaten auf Basis von Kieselsol oder ähnlichem ist, durch die großen Mengen an Tannin, in Maische und Most gering. Tannine reduzieren sich im Laufe der Weinbereitung, z.B. durch Mostoxidation und Anlagerung an die Hefe. Daher ist es sinnvoll, eine moderate Mostoxidation zu erlauben. Eine moderate Mostoxidation wäre zum Beispiel eine Flotation mit Luft. Damit fallen bereits im Moststadium Gerbstoffe in ihrer oxidierten Form aus, die später im Wein nicht mehr zu einer Hochfarbigkeit führen können, (Quelle: Schandelmaier, DLR RLP).

Eiweißgehalte – Bentonitbedarf

Der heiße und sehr trockene Sommer führte zu einer vermehrten Eiweißbildung aus Aminosäuren. So finden sich geringere Gehalte von Aminosäuren in den Mosten, die einen erhöhten Einsatz von Hefenährstoffen im Most notwendig machen. Höhere Eiweißgehalte bedingen gleichzeitig einen höheren Bentonitbedarf. Hohe pH-Werte führen auch zu einer verminderten Reaktion zwischen Bentonit und thermolabilen Eiweißen, was den Bentonitbedarf nochmals erhöht. Aus diesem Grund sollten die Bentonitmengen bei der Mostschönung oder beim Mitvergären von Bentonit um 50 g/hl erhöht werden, im Vergleich zu Ihren Erfahrungswerten aus anderen Jahrgängen. Beim Mitvergären werden 100 – 200 g/hl eisenarmes Bentonit empfohlen.

Nährstoffversorgung

Die Nährstoffversorgung der Moste zeigt derzeit über alle Rebsorten hinweg ein deutliches Defizit an! 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. An folgenden Vorgaben kann man sich orientieren:

Mostgewicht des Gärguts	Stickstoffbedarf (NOPA + NH ₄ -N)
ca. 89°Oe	200 mg/l
ca. 98°Oe	250 mg/l
ca. 107°Oe	300 mg/l

Stickstoffbedarf in Abhängigkeit vom Mostgewicht

Durch den Zusatz von DAP wird der hefeverfügbare Stickstoff angehoben. 30 g/hl DAP bringen einen Zuwachs von 64 mg/l Ammonium-Stickstoff (NH₄-N).

Nähere Informationen hierzu im Kellerwirtschaftskurs am Freitag.

Säuerung von Mosten

Wie im letzten Oenofax zu lesen war, ist die Säuerung von Most und Wein für den Jahrgang 2018 zugelassen. In vielen Fällen ist eine Säuerung absolut notwendig, vereinzelt aber auch nicht. Also sehen sie die Säuerung als Option, nicht als Pflicht, nur weil sie zugelassen ist. In vielen Fällen ist die Mostsäure bereits deutlich unter 5,0 g/l Gesamtsäure! Der pH-Wert ist im Verhältnis zu anderen Jahren gesehen, für so niedrige Säurewerte noch relativ niedrig, da durch die extreme Trockenheit vielerorts nur sehr wenig Kalium usw. eingelagert wurde. Daher ist der geschmackliche Eindruck beim selben Säurewert deutlich saurer als in anderen Jahren. Säuern Sie deshalb etwas moderater als gewohnt.

UTA-Potential – Einsatz von Ascorbinsäure

Weine, die aus trockengestressten Anlagen stammen, werden vermutlich ein deutlich erhöhtes UTA-Potential aufweisen. Denken Sie deshalb nach der Gärung an den Einsatz von 15 – 20 g/hl Ascorbinsäure mit der ersten Schwefelgabe, um die Bildung von UTA zu vermeiden. Eine Ascorbinsäuregabe vor der Gärung hat keine Wirkung gegen UTA. Sollte aus weinstilistischen Gründen bereits vor der Gärung Ascorbinsäure eingesetzt werden, ist darauf zu achten, dass unter Umständen nach der Gärung noch Restmengen davon vorhanden sein können und bei einer weiteren Gabe der Grenzwert von max. 250 mg/l im fertigen Wein überschritten werden kann.

Die Alkoholausbeute bei Weißwein

Wie bereits in den vergangenen Jahren berichtet, liegen bei gesunden Trauben und hohen Mostgewichten die Alkoholausbeuten im Weißwein häufig über den Werten der herkömmlichen Tabellen. Dies kann in diesem Jahr noch extremer ausfallen, als in den vergangenen Jahren. Durch die extreme Trockenheit wurden deutlich weniger Extraktstoffe eingelagert, gleichzeitig ist die Säure sehr niedrig. All das führt dazu, dass der Zuckeranteil am Mostgewicht noch viel höher ist, als in den vergangenen Jahren. Deshalb ist es umso wichtiger, dass die Trauben rechtzeitig geerntet werden und keine Oechsle-Rallye veranstaltet wird und am Ende Weine mit 14%vol. in der Literflasche vermarktet werden.

Die unten stehende Tabelle zur Ermittlung des natürlichen Alkoholgehaltes aus dem Mostgewicht „Nur für Weißweinmoste aus gesunden Trauben vorgeklärt und kühlvergoren“ greift diesen Zusammenhang auf und geht von einer sehr guten Ausbeute aus (Quelle: Schandelmaier, DLR RLP, NW).

Die **ergänzende Tabelle** sollte im Betrieb zunächst nur versuchsweise Anwendung finden. Zur Kontrolle können Ausgangsmostgewichte und erste Zucker/Alkohol Analysen aus Vorjahren herangezogen werden. Die Tabelle ist kein Ersatz, sondern eine Ergänzung zur **herkömmlichen Tabelle** die unverändert bei geringen Alkoholausbeuten und für Rotwein **notwendig** ist.

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.

Ermittlung des natürlichen Alkoholgehaltes aus dem Mostgewicht

Herkömmliche Tabelle unverändert geltend bei geringen Alkoholausbeuten und für Rotwein			Ergänzende Tabelle Nur für Weißweinmoste aus gesunden Trauben vorgeklärt und kühlver- goren		
Oechsle Grad	Alkohol Grad	g/l Alk.	Oechsle Grad	Alkohol Grad	g/l Alk.
60	7,5	59,2	60	8,1	64,0
61	7,7	60,7	61	8,3	65,3
62	7,8	61,5	62	8,4	66,5
63	8,0	63,1	63	8,6	67,8
64	8,1	63,9	64	8,7	69,0
65	8,3	65,5	65	8,9	70,3
66	8,4	66,3	66	9,1	71,5
67	8,6	67,8	67	9,2	72,8
68	8,8	69,2	68	9,4	74,0
69	8,9	70,2	69	9,5	75,3
70	9,1	71,8	70	9,7	76,5
71	9,2	72,6	71	9,9	77,8
72	9,4	74,2	72	10,0	79,0
73	9,5	75,0	73	10,2	80,3
74	9,7	76,5	74	10,3	81,5
75	9,8	77,3	75	10,5	82,8
76	10,0	78,9	76	10,6	84,0
77	10,2	80,5	77	10,8	85,3
78	10,3	81,2	78	11,0	86,5
79	10,5	82,8	79	11,1	87,8
80	10,6	83,6	80	11,3	89,0
81	10,8	85,2	81	11,4	90,3
82	10,9	86,0	82	11,6	91,5
83	11,1	87,6	83	11,8	92,8
84	11,3	89,1	84	11,9	94,0
85	11,4	89,9	85	12,1	95,3
86	11,6	91,5	86	12,2	96,5
87	11,7	92,3	87	12,4	97,8
88	11,9	93,9	88	12,5	99,0
89	12,0	94,7	89	12,7	100,3
90	12,2	96,2	90	12,9	101,5
91	12,4	97,8	91	13,0	102,8
92	12,5	98,6	92	13,2	104,0
93	12,7	100,2	93	13,3	105,3
94	12,8	101,0	94	13,5	106,5
95	13,0	102,5	95	13,7	107,8
96	13,1	103,3	96	13,8	109,0
97	13,3	104,9	97	14,0	110,3
98	13,4	105,7	98	14,1	111,5
99	13,6	107,3	99	14,3	112,8
100	13,8	108,9	100	14,4	114,0
101	13,9	109,7	101	14,6	115,3
102	14,1	111,2	102	14,8	116,5
103	14,2	112,0	103	14,9	117,8
104	14,4	113,6	104	15,1	119,0
105	14,5	114,3	105	15,2	120,3
106	14,7	116,0	106	15,4	121,5
107	14,8	116,8	107	15,6	122,8
108	15,0	118,3	108	15,7	124,0
109	15,2	119,9	109	15,9	125,3
110	15,4	121,5	110	16,0	126,5

Formel

(Mostgewicht[°Oe] X 2,5 – 32) : 2= Alk. [g/L]

Die Tabelle bezieht sich auf Weißweinmoste gewonnen aus gesunden Trauben die einer gekühlten Vergärung im Edelstahl unterzogen werden. Abweichungen möglich.

Formel (Mostgewicht[°Oe] X 2,5 – 22) : 2= Alkoholgehalt [g/L]

Quelle: Schandelmaier, B., 2016

