






Donnerstag: In den Morgenstunden wechselnd bewölkt, zeitweise sternklar bei 15 Grad. Im Lauf des Vormittages stark bewölkt Mittags und Nachmittags kaum anders, meist stark bewölkt, Nachmittagswerte 24 Grad. Abends eher wechselnd bewölkt, zeitweise sternklar dabei Temperaturen 20 Grad. In der Nacht zunächst gering bewölkt. Gegen Mitternacht wechselnd bewölkt, zeitweise sternklar. Danach meist stark bewölkt. Es kühlt auf Werte um 15 Grad ab.
Die weiteren Aussichten: Die Topwerte liegen am Freitag um 23 Grad. Dabei teils wolkeig, teils recht sonnig. Nachts Tiefstwerte bei 15 Grad. Am Samstag zumeist gering bewölkt Temperaturen zum Mittag und Nachmittag um 22 Grad.

© www.weather365.net	Do	Fr	Sa	So	Mo
Wetter					
TMax / TMin [°C]	24 / 14	23 / 15	22 / 15	24 / 8	27 / 12
Niederschlag [mm]	0	0	0	0	0
Regenrisiko [%]	20	20	20	0	0
Bodenfeuchte [%nFK] 30-60cm Tiefe	10	10	10	10	10
Bodentemp 40cm Tiefe [°C]	17	17	17	17	17

Verhältnisse lokal sehr unterschiedlich – Lese in vollem Gange oder gar schon fast beendet– Mostgewichtszunahmen kaum noch zu erwarten – schlechte Nährstoffversorgung – Böckser während der Gärung – pH-Werte jetzt hoch

Reifetabelle für den Jahrgang 2018 der KW 37

Werte der LWG und der GWF

Rebsorte	Anzahl	° Oechsle			Gesamtsäure g/l			pH-Wert		
		MW	Min.	Max.	MW	Min.	Max.	MW	Min.	Max.
Bacchus	13	79	67	86	4,5	3,7	5,5	3,38	3,15	3,52
Grauburgunder	5	97	91	100	5,6	4,6	6,7	3,32	3,21	3,38
Kerner	4	91	78	100	6,5	5,3	8,2	3,21	3,10	3,31
Müller-Thurgau	27	83	72	90	5,6	3,9	7,2	3,32	3,11	3,64
Riesling	17	87	80	93	8,1	6,2	10,2	3,10	2,84	3,29
Scheurebe	6	83	76	88	6,1	5,4	6,6	3,17	3,00	3,31
Silvaner	103	91	75	107	5,8	3,8	7,8	3,29	3,00	3,46
Weißburgunder	12	93	78	102	6,1	5,3	7,1	3,27	3,17	3,44
Domina	12	93	86	96	5,1	4,4	5,8	3,53	3,38	3,90
Dornfelder	3	86	80	92	5,0	4,6	5,6	3,41	3,38	3,47
Regent	5	89	81	94	5,9	5,0	6,3	3,41	3,26	3,55
Schwarzriesling	4	94	92	98	6,3	4,9	7,6	3,37	3,23	3,48
Spätburgunder	4	99	94	102	6,2	5,1	7,5	3,57	3,36	3,86

Allgemeine Situation

Die Lese neigt sich bei den meisten Betrieben langsam dem Ende zu. Zwar haben die Mostgewichte häufig nicht mehr viel zugenommen, aber die Reife schreitet voran. Auch die pH-Werte der Moste sind in den letzten Tagen deutlich gestiegen, sodass so gut wie jeder Most gesäuert werden muss, um mikrobiologische Risiken zu minimieren. Die mehrfach angesprochene schlechte Nährstoffversorgung zeigt ihre Wirkung, denn in vielen Betrieben treten jetzt vermehrt Böckser während der Gärung auf.

Kerngesunde und hochreife Rieslinge werden in der nächsten Woche den krönenden Abschluss der 2018er Weinlese geben.

Durch die teilweise großen Erntemengen denken viele Betriebe über die Produktion von edelsüßen Weinen nach. Von Spekulationen auf eine Eisweinernte ist eher abzuraten. Wir haben bereits jetzt eine sehr hohe Reife und der Zeitraum bis zum ersten tiefen Frost ist vermutlich noch sehr lange, sodass die Trauben bis dahin voraussichtlich nicht mehr zur Weinbereitung geeignet sind. Außerdem sind die Mostgewichte bereits jetzt schon so hoch, dass Temperaturen von mind. -12°C bis -15°C benötigt werden, dass die Trauben wirklich durchfrieren.

Bei den derzeit heißen Temperaturen und absoluter Trockenheit ist es eher ratsam, auf Beerenauslesen zu spekulieren. Die Chance, dass die Beeren zu Rosinen trocknen ist deutlich höher, als dass zeitnah ein tiefes Frostereignis eintritt. Eine sicherere Alternative wäre die Produktion von „Wein aus eingetrockneten Trauben“.

Bocksbeutelfüllungen

Die stark differenzierte Situation in den Weinbergen bringt teils hohe Erträge mit sich.

Für Bocksbeutel-Füllungen wird darauf hingewiesen, dass nur Weine aus Anlagen mit einem maximalen Ertrag von 90hl/ha (zzgl. 10% Überlagerung) zulässig sind.

Als Berechnungsgrundlage gilt hier die einzelne Parzelle aus der der Bb-Wein vinifiziert wird, nicht der Betriebsschnitt.

Nährstoffversorgung

Die Nährstoffversorgung der Moste zeigt derzeit über alle Rebsorten hinweg ein deutliches Defizit an! Die NOPA-Werte liegen, auch bei vielen hochreifen Silvanern, unter 100 mg/l. Eine zusätzliche Versorgung der Hefen mit Nährstoffen ist unbedingt erforderlich.

Die Nährstoffversorgung ist ein entscheidender Faktor um die Reintönigkeit der Weine und den reibungslosen Verlauf der Gärung zu gewährleisten.

Ein Mangel kann zur Bockserbildung, zur Gärverzögerung und zu überhöhten Restzuckermengen führen. Das zurzeit verstärkte Auftreten von Bocksern ist auf Nährstoffmangel während der Gärung zurück zu führen. Beim Auftreten von Bocksern (in der ersten Gärhälfte) sollte Hefenährensatz gegeben werden, um den Stickstoffbedarf der Hefe zu decken.

Zur Vergärung von hochgradigen Mosten ist mehr Hefe erforderlich und die Hefe muss möglichst aktiv sein.

Präparat	Höchstmenge	Wirkung
Diammoniumphosphat DAP	100 g/hl (Most)	Gärsalz zur Bockserprävention, frühe Gabe 30-50 g/hl
Thiamin (Vitamin B ₁)	65 mg/hl (0,6 mg/l) (Most)	Verringerung der SO ₂ -Bindungspartner
Kombipräparate	vom Hersteller abhängig (Most)	wie die Einzelkomponenten, häufig etwas teurer, aber einfacher in der Anwendung
Hefe-Präparate (Go-Ferm, Vitadrive etc.)	vom Hersteller abhängig (Hefeansatz)	zum besseren Hefewachstum
inaktivierte Hefen, Hefezellwandpräparate	40 g/hl	zur besseren Endvergärung

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

Bitte beachten Sie auch die Infos aus dem Oenofax Nr. 5 vom 5.9.2018

https://www.lwg.bayern.de/weinbau/rebe_weinberg/087052/index.php

Säuerung von Mosten

Die Säuerung von Most und Wein ist 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.

Empfehlung zur Säuerung von 2018er Most

- Wenn der **pH-Wert** bei weißen Rebsorten über 3,4 liegt, ist der Zusatz von L-Weinsäure (weinbaulichen Ursprungs) im Moststadium sinnvoll.
- Durch die Säuerung (Absenkung des pH-Wertes unter 3,4) wird unerwünschtes Mikroorganismenwachstum vermindert und die Wirksamkeit der schwefligen Säure erhöht.
- Im Moststadium sollte L-Weinsäure verwendet werden weil damit die stärkste pH-Wert-Absenkung zu erreichen ist. Die Absenkung des pH-Wertes bleibt auch trotz Weinsteinausfall erhalten.
- Die Säuerung sollte Priorität vor der Anreicherung haben.

- Hefenährsalz (DAP) erst nach der Säuerung oder Angärung zugeben.
- Gesundes Lesegut kann auch mit einem pH-Wert von über 3,4 reintonig ausgebaut werden.
- Die Säuerung ist meldepflichtig. Formulare sind auf der Internetseite der Reg. v. Ufr. zu finden.
<https://www.regierung.unterfranken.bayern.de/aufgaben/7/4/00086/index.html>

Wichtig ist für die sinnvolle und richtige Entscheidung über die Notwendigkeit der Säuerung die Kenntnis des pH-Wertes. Der pH-Wert muss aus der homogenisierten Durchschnittsprobe bestimmt werden. Der Seihmost hat eine höhere Gesamtsäure und einen niedrigen pH-Wert als der Pressmost.

Lange Maischestandzeit und hoher Pressdruck führen zu einem deutlichen Anstieg des pH-Wertes und einer Abnahme der Gesamtsäure.

Bitte beachten Sie auch die Infos aus dem Oenofax Nr. 5 vom 5.9.2018

https://www.lwg.bayern.de/weinbau/rebe_weinberg/087052/index.php

UTA-Risiko – Einsatz von Ascorbinsäure

Weine, die aus trockengestressten Anlagen stammen oder einen überhöhten Ertrag hatten, weisen ein deutlich erhöhtes UTA-Potential im Jungwein auf. 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 auf die Maische oder in den Most bewirkt keine UTA-Verhinderung.**

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 wird. Des Weiteren kann der UTA-Fix-Test nicht mehr durchgeführt werden.

Endvergärung

Zurzeit liegen uns noch keine durchgegorenen Jungweine vor und für die Beurteilung der Endvergärung sollte auf Erfahrungen der letzten Jahre zurückgegriffen werden.

Das Gärende und die vollständige Vergärung des Zuckers ist in der Regel erst bei einem Spindelwert unter - 5° Oechsle erreicht. Am Refraktometer wird bei durchgegorenen Weißweinen meist ein Mostgewicht von 26°Oe angezeigt.

Berücksichtigen Sie dies bei der Einschätzung von Gärende und Endvergärung.

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

Bedenken sie, dass bei einer sich verlangsamenen Gärung durch Erhöhung der Gärtemperatur die Hefen aktiver werden, aber auch der BSA gefördert wird. **Die Gefahr des BSA ist bei gärenden und endvergorenen Mosten mit einem hohen pH-Wert deutliche erhöht.** Hier ist es sinnvoll zu überlegen, ob wirklich vollständig durchgegoren sein muss, oder ob auch Weine mit natürlicher Restsüße gebraucht werden. Durch Zugabe von schwefliger Säure ist der BSA zu unterbinden. Bei 40 mg/l freier SO₂ ist kein BSA möglich.

Wird ein Jungwein mit schleppender Endgärung in der Temperatur angehoben und rutscht in den BSA, so kann in diesem Jahr sehr schnell flüchtige Säure entstehen. Dadurch, dass die Äpfelsäurewerte sehr niedrig sind, kann der BSA bei optimalen Bedingungen innerhalb kürzester Zeit beendet sein. Direkt danach beginnen die Bakterien Zucker in flüchtige Säure umzuwandeln. Beobachten Sie also die schleppenden Endgärungen in diesem Jahr genau! Eine sensorische Kontrolle ist unbedingt notwendig.

Feinhefelager – Abstichzeitpunkt

Um das Mundgefühl der Jungweine zu verbessern, erscheinen ein frühzeitiger Abstich von der groben Hefe und eine spundvolle Lagerung auf der Feinhefe sinnvoll. Durch den frühzeitigen Abstich wird die noch aktive Hefe (die in Schwebelagerung ist) mitgenommen. Die sedimentierte (zum größten Teil inaktive) Hefe und evtl. mitvergorenes Bentonit wird so direkt entfernt. Der Jungwein kann auch ohne schweflige Säure einige Tage spundvoll auf der Feinhefe gelagert werden. Eine sehr intensive, analytische und sensorische Kontrolle ist unbedingt erforderlich.

Bei Jungwein mit erhöhtem pH-Wert kann ein unerwünschter biologischer Säureabbau einsetzen wenn die SO₂-Gabe zu gering war.

Um einen BSA sicher zu vermeiden erscheint die frühzeitigen SO₂-Gabe (70-80 mg/l) sinnvoll.

Erweiterung – Weinbaufax

Allgemeine Situation

Die Lese läuft in ruhigen Bahnen weiter. Je nach Wasserversorgung in den vergangenen Wochen, Ertrag, Alter und Bewirtschaftung der Anlagen liegen die Erträge, vor allen aber die Mostgewichte in einer großen Streubreite vor.

In den kommenden Tagen kann ab und zu ein Schauer oder kleines Gewitter niedergehen. Mit einer gravierenden Änderung der spätsommerlichen und trockenen Witterung ist auch bis weit in die nächste Woche hinein nicht zu rechnen.

Bekreuzter Traubenwickler

Die hohen Temperaturen haben zur Ausbildung einer starken 3. Generation des Bekreuzten Traubenwicklers beigetragen. Örtlich werden starke Fänge in den Pheromonfallen gemeldet. In einer Probe aus einer derartigen Anlage wurden in der vergangenen Woche Eier und frisch geschlüpfte Larven in hoher Zahl (100% Befall) gefunden. Da die meisten Weinberge bis zum Ende der Woche bereits gelesen werden muss diesen keine besondere Aufmerksamkeit geschenkt werden. Trauben in Anlagen, die noch länger hängen bleiben sollen, können aber durch starken Befall mit Traubenwicklerlarven in Mitleidenschaft gezogen werden. Dies gilt besonders dann, wenn längere Nässeperioden die Ausbreitung von Fäulnisserregern begünstigen würden. Eine solche Wetterkonstellation ist aber bis zum Ende der kommenden Woche nicht zu erwarten.

Beobachten Sie Anlagen die noch länger hängen bleiben sollen genau auf das Auftreten von Traubenwicklerlarven und lesen Sie rechtzeitig, bevor Fäulnis bei einem möglichen Wetterwechsel verstärkt auftreten kann. Chemische Bekämpfungsmaßnahmen sind nicht mehr möglich!

Kirschessigfliege (KEF)

Ganz vereinzelt können Befälle durch KEF in Dornfelder, Cabernet Dorsa und Portugieser festgestellt werden.