

Freitag: Am Morgen und am Vormittag teils wolbig, teils recht sonnig Frühwerte 11 Grad, im Lauf des Vormittages 13 Grad. Gegen Mittag, Nachmittag und auch am Abend überwiegend stark bewölkt, Höchstwerte 16 Grad. Während der Nacht meist wechselnd bewölkt, zeitweise sternklar. Später, in den Frühstunden stark bewölkt. In der zweiten Nachthälfte kühlt es auf Werte um 7 Grad ab.

Die weiteren Aussichten: Samstag dicht bewölkt mit Regen. Höchstwerte 11 Grad. In der Nacht zum Sonntag Tiefstwerte um 6 Grad. Sonntag oft teils wolbig, teils recht sonnig maximal 14 Grad.

© www.weather365.net	Fr	Sa	So	Mo	Di
Wetter					
TMax / TMin [°C]	16 / 11	11 / 8	14 / 6	16 / 8	19 / 12
Niederschlag [mm]	3	4	3	19	3
Regenrisiko [%]	30	60	20	80	50
Bodenfeuchte [%nFK] 30-60cm Tiefe	15	15	15	39	44
Bodentemp 40cm Tiefe [°C]	15	13	11	11	12
Pflanzenschutzmittel Sprühverluste (Grenzwert Wind 5 m/s)	extrem 6,3 m/s	extrem 8,6 m/s	extrem 6,8 m/s	extrem 7,8 m/s	extrem 6,4 m/s

Lese der Trauben der 1. Generation weitgehend abgeschlossen – analytische und sensorische Kontrolle der Gärung und Endvergärung erforderlich
Bestände kontrollieren – bei Trauben der 2. Generation oft Oidium-Probleme

Allgemeine Situation

Die Bockser im ersten Drittel der Gärung sind oft durch Nährstoffmangel verursacht. Ein Ausgleich des Stickstoffmangels ist mit DAP meist zu beheben. Die Maximalmenge an DAP beträgt 1 g/l (100 g/hl), diese Menge ist im Bedarfsfall auch auszuschöpfen.

Reife Jahrgang 2020 KW 39

Rebsorte	Anzahl	° Oechsle			Gesamtsäure g/l			pH-Wert		
		MW	Min.	Max.	MW	Min.	Max.	MW	Min.	Max.
Bacchus	17	83	77	90	6,7	4,2	10,9	3,2	3,04	3,43
Müller-Thurgau	25	86	75	93	6,1	4,4	10,9	3,3	3,06	3,40
Traminer	3	102	98	108	5,6	4,8	7,0	3,4	3,29	3,46
Grauburgunder	2	97	97	97	7,1	6,4	7,7	3,3	3,23	3,30
Weißburgunder	4	88	71	95	12,2	6,2	16,9	3,0	2,93	3,16
Silvaner	56	97	77	108	6,1	5,0	9,4	3,2	3,07	3,38
Scheurebe	2	89	88	90	7,4	6,8	8,0	3,3	3,22	3,29
Riesling	8	86	74	97	10,8	7,6	12,8	3,0	2,90	3,29
Domina	3	94	89	98	5,3	4,9	5,7			
Dornfelder	2	84	84	84	7,1	6,8	7,4	3,6	3,56	3,56
Regent	2	83	79	86	10,6	10,1	11,0	3,1	3,03	3,12
Spätburgunder	4	96	79	104	10,9	7,6	16,8	3,2	3,01	3,56

Werte der Weinlabore der GWF, "das Weinlabor" und LWG

Viele Partien sind geerntet und die in der aktuellen KW beprobten Flächen sind auch lesereif.

Endvergärung und Restzucker

Zur Kontrolle des Gärverlaufes kann die Messung des Mostgewichtes mit einer Spindel, einem Biegeschwinger, einem Handrefraktometer oder einem Digitalrefraktometer erfolgen.

Aussagen über die Gärgeschwindigkeit liefert die Mostgewichtsabnahme pro Tag.

Die Messung mit einer Spindel oder einem Biegeschwinger erfolgt über die Dichte. Beim Refraktometer wird die Lichtbrechung gemessen. Gleiche Mostgewichte bei beiden Bestimmungsmethoden ergeben sich nur bei ungegorenen Mosten.

Bei gärenden oder vergorenen Mosten sind die Mostgewichte mit Spindel oder Biegeschwinger gemessen niedriger als die mittels Refraktometer ermittelten Werte.

Im Verlauf der Gärung nimmt der Zuckergehalt ab und der Alkoholgehalt zu. Bei der refraktometrischen Messung wird der Refraktionswert von 0°Oechsle nicht erreicht, da Zucker eine sehr hohe Refraktion bewirkt und der gebildete Alkohol auch einen höheren Refraktionswert als Wasser hat. Bei der Messung mittels Spindel oder Biegeschwinger werden bei vollständiger Endvergärung Werte von deutlich unter 0°Oechsle erreicht, da Alkohol eine Dichte von 0,789 kg/l hat.

Die ersten Moste sind in der Endgärphase oder bereits durchgegoren.
In der Tabelle sind aktuelle Zuckergehalte und Mostgewichte angegeben.

Rebsorte	MG in °Oechsle		Zucker	vorh. Alkohol	Gesamtalkohol		Gesamtsäure
	Refraktometer	Biegeschwinger	g/l	g/l	g/l	%vol	g/l
Bacchus	25	-9	0,0	92,0	92,0	11,7	6,5
Weißwein	25	-7	0,4	91,0	91,2	11,6	7,0
Silvaner	27	-5	1,6	90,0	90,8	11,5	8,8
Weißwein	25	-8	1,6	90,0	90,8	11,5	6,5
Bacchus	25	-6	4,2	90,0	92,0	11,7	6,9
Sauvignon Blanc	31	-4	7,7	97,0	100,6	12,8	8,5
Weißwein	32	-3	8,1	97,0	100,8	12,8	9,0
Grauburgunder	34	-5	8,5	104,0	108,0	13,7	8,6
Müller-Thurgau	28	-2	8,7	84,0	88,1	11,2	6,7
Sauvignon Blanc	35	1	18,2	91,0	99,6	12,6	8,5
Müller-Thurgau	32	5	23,3	78,0	89,0	11,3	7,2
Rosé	29	-7	0,0	93,0	93,0	11,8	7,1
Rotling	24	-8	0,0	90,0	90,0	11,4	7,0
Rotling	31	-7	0,3	96,0	96,1	12,2	7,7
Rosé	31	-6	3,2	96,0	97,5	12,4	7,0
Rotling	28	-7	4,0	90,0	91,9	11,6	5,9
Rosé	35	-4	7,2	106,0	109,4	13,9	7,7

Bei der Messung mit **Spindel oder Biegeschwinger**, also mit einem auf die Dichte bezogenen Messverfahren, liegen die Mostgewichte von vollständig vergorenen Mosten deutlich unter Null, also im Minusbereich. Je höher das Ausgangmostgewicht war, desto mehr Alkohol wird gebildet und die Dichte wird noch niedriger. Pro 1 °Oechsle Abnahme (Messung mit Spindel, Biegeschwinger) werden etwa 2 g/l Zucker vergoren.

Das **Refraktometer** zeigt bei durchgegorenen Weißweinen meist ein Mostgewicht knapp unter 30 ° Oechsle an. Bei hochgradigem Lesegut kann die Endvergärung auch schon bei über 30°Oechsle (am Refraktometer gemessen) erreicht sein.

Pro 1 °Oechsle Abnahme (Messung mit Refraktometer) werden etwa 3 g/l Zucker vergoren

Die sensorische Kontrolle liefert sehr gute Hinweise auf den Grad der Vergärung.

Bedenken Sie dies bei der Einschätzung von Gärende und Endvergärung.

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

Zuckergehaltsbestimmung mittels Clinitest

Für Weisswein bis 5 g/l Restzucker. Wein kann auch verdünnt werden.
Rotwein mit Aktivkohle vorher entfärben.

In das MERKEL-CLINITEST-Messglas mit Hilfe der Tropfpipette Wein bis zur Markierung einfüllen

1 Tablette hinzufügen, dabei beginnt die Probe zu kochen.

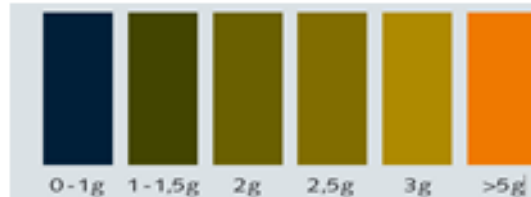
Während des Lösevorganges kurz schütteln.

Nach Beendigung der sichtbaren Reaktion schüttelt man kurz um und vergleicht die resultierende Farbe mit der Farbskala

Vorsichtsmaßnahme:

Testtabletten enthalten

Natriumhydroxid (Ätznatron).



LWG

Folie 6

Bayrische Landwirtschaft für Weinbau und Gärtnerei 

Die Erhaltung von natürlicher Restsüße ist in der Regel sensorisch von Vorteil gegenüber einer späteren Süßreservedosage. Wenn der gewünschte Restzuckergehalt erreicht ist, sollte der Tank sofort gekühlt werden. Da das alleinige Kühlen in vielen Fällen nicht ausreicht, um die Gärung wirklich zu stoppen, ist es ratsam, den Tank am nächsten Tag von der Hefe abzustechen und spundvoll einzulagern (und weiter zu kühlen). Dies ist meistens ausreichend, um die Gärung zu stoppen, sodass mit der ersten Zugabe von schwefliger Säure noch einige Tage gewartet werden kann, dass sich Gärungsnebenprodukte weiter abbauen.

BSA (Biologischer Säureabbau)

Weine, die einen biologischen Säureabbau machen sollen, müssen in dieser Zeit spundvoll und bei einer Temperatur von ca. 18°C gehalten werden. Bei idealen Bedingungen ist die Äpfelsäure nach 2-3 Wochen abgebaut. Sollte der Säureabbau trotz Beimpfung mit Starterkulturen nicht anlaufen, sind die Faktoren Gesamt-SO₂, pH-Wert, Temperatur und vorhandener Alkoholgehalt zu prüfen. Unter Umständen kann eine leichte Nährstoffgabe hilfreich sein, wenn alle anderen Faktoren im grünen Bereich liegen.

Abstich und erste SO₂-Gabe und Ascorbinsäure (Vitamin C)

Zurzeit liegen noch keine aktuellen Werte für die SO₂-Gehalte von Jungweinen vor.

Auf den Erfahrungen der letzten Jahre basierend sollte bei der ersten SO₂-Gabe 70 mg/l gegeben werden. Der erste Abstich von der Hefe sollte bei Weinen im Basissegment in den ersten Tagen nach Gärende stattfinden. Dadurch wird noch relativ viel aktive Feinhefe mitgenommen, von der die Weine in den nächsten Monaten (während dem Feinhefelager) profitieren. Mit der ersten SO₂-Gabe kann dann noch einige Tage gewartet werden. Wird mit dem ersten Abstich zu lange gewartet, ist nur noch sehr wenig Hefe in Schwebelager. Sobald die erste Gabe von SO₂ erfolgt sollten auch 150 mg/l Ascorbinsäure (15 g/hl) zugegeben werden. Bei hochwertigen Weinen und Weinen mit hohem Alkoholgehalt kann der Tank gegen Ende der Gärung beigefüllt werden und anschließend ein Vollhefelager durchgeführt werden.

Entscheidend ist, dass nach abgeschlossener Gärung alle Weine im Keller spundvoll liegen!!!

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 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.

Der Zugabezeitpunkt für die Ascorbinsäure ist bei einem vorhandenen UTA-Potential enorm wichtig. Daher sollte bei Jungweinen mit UTA-Potential direkt bei der ersten SO₂-Gabe die Ascorbinsäure gegeben werden. Denn mit der ersten SO₂-Gabe startet die Bildung von 2-AAP („UTA-Aroma“) und muss somit sofort unterbunden werden.

Der Zusatz von Ascorbinsäure ist bei der Bestimmung von freier SO₂ als Reduktone zu berücksichtigen.

Wespen

Denken Sie daran, die Wespenfallen gleich nach der Lese aus den Weinbergen zu entfernen!

Bayerisches Programm zur Stärkung des Weinbaus Teil A Umstrukturierung und Umstellung von Rebflächen (WBA)

Die Bayerische Staatsregierung teilt mit, dass ab **29.07.2020** Anträge zur Umstrukturierung und Umstellung von Rebflächen gestellt werden können. Die Antragstellung ist wie im letzten Jahr bis **30.09.2020** möglich.

Es können wieder Maßnahmen zur Umstrukturierung der Zeilenbreite und Sortenumstellung von Rebflächen beantragt werden. Ebenso die Installation von Tropfbewässerungsanlagen.
Auch die Förderung einer Querterrassierung von Steillagen ist möglich.

Wichtige Informationen zur Antragstellung:

- **Für alle Vorhaben müssen die beantragten Flächen zum Zeitpunkt der Antragstellung bestockt sein. Alle Stöcke müssen unbedingt stehen bleiben!**
- **Mit der Maßnahme darf erst begonnen werden, sobald dem Antragsteller eine Zustimmung der LWG zum vorzeitigen Maßnahmenbeginn vorliegt.**
- **Eine Antragstellung per Mail ist nicht rechtsgültig!
Reichen Sie den Antrag per Brief oder Fax (0931/9801-150) an der LWG ein.**

Bitte beachten Sie alle weiteren Informationen zum Förderverfahren im aktuellen [Merkblatt](#).

Die entsprechenden Unterlagen zum Antrag auf Unterstützung finden sie im Förderwegweiser des StMELF unter www.stmelf.bayern.de/foerderwegweiser

(Link: Weinbau – Teil A: Umstellung und Umstrukturierung von Rebflächen)

Steht kein Internetzugang zur Verfügung können die Antragsunterlagen bei der LWG angefordert werden.

Aufgrund der momentanen Situation bitten wir, persönliche Besuche an der LWG vorher telefonisch abzustimmen.

Bei Fragen und Unklarheiten wenden sie sich bitte an: Tel. 0931/9801 – 214 Inge Schömig, - 215 Peter Wolter
