






Freitag: Den ganzen Tag stark bewölkt Frühwerte bei 10, mittags um 16 Grad, am späten Nachmittag um die 18 Grad. Dann auch zum Abend hin weiter stark bewölkt bei Werten um 16 Grad. In der Nacht zunächst stark bewölkt. Gegen Mitternacht gering bewölkt. Danach meist wechselnd bewölkt, zeitweise sternklar. Es kühlt auf Werte um 11 Grad ab.

Die weiteren Aussichten: Samstag teils wolkig, teils recht sonnig. Höchstwerte 18 Grad. In der Nacht zum Sonntag Tiefstwerte um 10 Grad. Sonntag oft teils wolkig, teils recht sonnig maximal 17 Grad.

© www.weather365.net	Fr	Sa	So	Mo	Di
Wetter					
TMax / TMin [°C]	18 / 9	18 / 11	17 / 10	17 / 8	12 / 8
Niederschlag [mm]	0	0	0	0	4
Regenrisiko [%]	30	20	20	5	70
Bodenfeuchte [%nFK] 30-60cm Tiefe	29	29	29	29	29
Bodentemp 40cm Tiefe [°C]	13	13	13	13	12

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.

Endvergärung und Restzucker

Jetzt sollten alle Partien intensiv kontrolliert werden. Bei hohen Ausgangsmostgewichten hat die Hefe möglicherweise Probleme mit der vollständigen Endvergärung. Je höher der Alkoholgehalt während der Gärung wird, desto schwieriger werden die Bedingungen für die Hefe. Moste mit hohen Mostgewichten (> 95°Oe) müssen deshalb unbedingt bei höheren Temperaturen (18 – 20 °C) vergoren werden. Besonders im letzten Gärdrittel muss darauf geachtet werden, dass die Temperatur nicht mehr abfällt. Eine Temperaturabsenkung um 1°C kann bei hohen Alkoholgehalten bereits zur Gärstockung führen! Schalten Sie deshalb rechtzeitig die Gärtankkühlung ab und vermeiden Sie einen starken Temperaturabfall im Keller, solange einzelne Tanks noch gären! Ein ausreichender Luftaustausch zur Entfernung der Gärgase muss natürlich weiterhin gegeben sein!

Bei der Messung mit **Spindel oder Biegeschwinger**, also mit einem auf die Dichte bezogenen Messverfahren, liegen die Mostgewichte von vollständig vergorenen Mosten bei bis zu -10°Oechsle. Je höher das Ausgangsmostgewicht war, desto mehr Alkohol wird gebildet und die Dichte wird niedriger. Pro 1 °Oechsle Abnahme (Messung mit Spindel, Biegeschwinger) werden etwa 2 g/l Zucker vergoren.

Das **Refraktometer** zeigt bei durchgegorenen Weißweinen ein Mostgewicht unter 30 ° Oechsle an. Bei hochgradigem Lesegut kann die Endvergärung auch schon bei 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 Restzuckeranteil und somit über den Vergärungsgrad liefern die Zuckerbestimmung nach Rebelein, die FTIR-Analyse oder der einfache Clinitest (siehe auch Oenofax Nr. 10).

Für die Restzuckerbestimmung von Rotweinen sind die Proben vorzubereiten, da die Farbe einen Restzuckeranteil von bis zu 4 g/l vortäuscht. Sowohl für die Zuckerbestimmung nach Rebelein als auch den Clinitest müssen die Jungweine entfärbt werden. Circa 50 ml roten Jungwein mit einem Teelöffel Aktivkohle versetzen, kräftig schütteln und über ein Filter filtrieren. Die ersten 10 ml Filtrat verwerfen und den Rest des entfärbten Jungweines zur Zuckerbestimmung einsetzen.

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 schwefeliger Säure noch einige Tage gewartet werden kann, dass sich Gärungsnebenprodukte weiter abbauen.

Jungweine 2020

Die ersten Jungweinanalysen liegen vor und sind in nachfolgender Tabelle zusammengestellt.

Rebsorte	Anzahl	Mostgew. aus der Dichte in °Oe.			Gesamtsäure g/l			vorh. Alkohol %vol			Zucker g/l			Gesamtalkohol %vol		
		MW	Min.	Max.	MW	Min.	Max.	MW	Min.	Max.	MW	Min.	Max.	MW	Min.	Max.
Bacchus	44	-2	-9	6	6,7	4,9	8,8	11,2	9,9	13,1	12,0	0,0	32,8	11,9	10,6	13,1
Müller-Thurgau	30	-6	-10	1	6,6	5,4	7,4	11,8	9,8	13,6	6,4	0,0	19,0	12,1	11,0	13,6
Silvaner	27	-7	-10	-4	7,1	5,7	8,9	12,2	11,1	13,5	2,0	0,0	8,8	12,3	11,2	13,5
Weißburgunder	4	-6	-8	-3	8,5	6,9	9,7	12,8	12,1	13,0	8,6	7,9	9,2	13,0	12,5	13,5
Domina	25	-3	-7	-1	7,7	6,4	9,1	12,1	10,8	13,2	0,9	0,0	4,5	12,2	10,8	13,2
Regent	8	-4	-6	-3	6,9	5,5	8,0	12,0	9,2	13,5	0,2	0,0	1,0	12,0	9,2	13,5
Dornfelder	14	-4	-7	-2	7,1	5,3	8,5	11,6	10,0	13,6	2,1	0,0	5,1	11,7	10,1	13,9
Portugieser	4	-4	-8	-1	6,7	5,9	7,4	11,5	10,4	12,3	1,0	0,0	2,9	11,6	10,5	12,5
Schwarzriesling	5	-5	-5	-4	8,2	6,7	11,3	11,6	10,6	12,7	0,1	0,0	0,4	11,6	10,6	12,7
Spätburgunder	24	-4	-9	2	8,0	6,3	9,8	12,5	10,8	13,8	2,0	0,0	8,9	12,6	10,9	13,8

Gefiltert nach größer/gleich 70 g/l vorhandener Alkohol; Daten der Weinlabore Nilles, "das Weinlabor, Klein Kellereiartikel" und LWG

Aus der Tabelle ist abzulesen, dass die weißen Jungweine der Rebsorten Bacchus, Müller-Thurgau und Silvaner erst bei etwa -9°Oe vollständig durchgegoren sind. Die vollständige Endvergärung bei roten Jungweinen ist meist bei -7°Oe erreicht. Die Gesamtsäuregehalte liegen für die weißen Jungweine in einem sehr weiten Bereich und sind entsprechend der angestrebten Geschmacksrichtung noch zu harmonisieren. Nur einige der roten Jungweine haben den BSA bereits abgeschlossen.

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, erste SO₂-Gabe und Ascorbinsäure (Vitamin C)

Zurzeit liegen erst wenige 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 des Feinhefelagers) 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 Schwebelage. Sobald die erste Gabe von SO₂ erfolgt, sollte 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 begefüllt werden und anschließend ein Vollhefelager durchgeführt werden.

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

UTA-Potential – Einsatz von Ascorbinsäure

Jungweine, die aus trockengestressten Anlagen stammen, haben ein deutlich erhöhtes UTA-Potential. 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. 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-Note“) und muss somit sofort unterbunden werden.

Der Zusatz von Ascorbinsäure ist bei der Bestimmung von freier SO₂ als Reduktone zu berücksichtigen. In Jungweinen denen Ascorbinsäure zugesetzt wurde sind 30 – 40 mg/l freie SO₂ (nach Abzug der Reduktone)

anzustreben. 150 mg/l Ascorbinsäure täuschen bei den üblichen jodometrischen Bestimmungsmethoden 55 mg/l SO₂ vor.

Umgang mit der zweiten Generation

Die geringen Erträge des Weinjahrgangs 2020 zwingen viele Betriebe auch die Trauben der zweiten Generation zu ernten. Um das Optimum aus diesem Traubengut herauszuholen gilt es folgendes zu beachten:

- Eintrag von grünen, unreifen Gerbstoffen minimieren → schnelle Verarbeitung (keine Standzeit), Ganztraubenpressung bzw. wenig mechanische Belastung auf dem Weg in die Kelter, niedrige Pressdrucke und wenig Scheitervorgänge.
- Je nach Gesundheitszustand und Verarbeitungssituation kann eine moderate Schwefelgabe auf die Trauben von Vorteil sein. Bei den vorherrschenden Temperaturen und zügiger Verarbeitung ist das jedoch in den meisten Fällen nicht nötig.
- Eine gute und rasche Vorklärung sollte angestrebt werden.
- Bei der Flotation sollte mit Luft gearbeitet werden.
- Die Mostoxidation trägt zur Minderung der phenolischen Komponenten bei und kann durch Mostschönungen noch ergänzt werden.
- Bei der Vergärung ist es wichtig, auf Hefen zu setzen die ein Plus an Aroma bringen. Je nach Weinstil können hier cremig, balsamische Noten oder aber gelbe, fruchtige Komponenten forciert werden.
(Sauvignon-) Hefen die eine grüne Aromatik unterstützen sollten nicht zum Einsatz kommen.
- Aus den nicht gänzlich ausgereiften Trauben werden schlanke, leichte Weine entstehen. Von Vorteil ist hier mit der (gesunden) Feinhefe zu arbeiten und den Weinen einen möglichst langen Kontakt zu gönnen. Bei Zweifeln an der Güte der Feinhefe (belastetes Lesegut, Gärschwierigkeiten, o.ä.) empfiehlt sich ein zeitnahe Abstich.
- Um dennoch die Vorteile eines längeren Hefekontaktes zu nutzen kann die Zugabe einer frischen, guten Hefe aus einer sauberen Gär-/Lesegutherkunft oder ersatzweise 50 g/hl Bâtonnagehefe erfolgen.
- Mit der Erstschwefelung sollte eine Gabe von 15 g/hl Ascorbinsäure Standard sein. Achten Sie während des gesamten Ausbaus darauf, dass der Ascorbinsäurewert (mind. 150 mg/l) und die freie SO₂ (mind. 30 – 40 mg/l) stabil bleiben. Die Gebinde müssen nach der Ascorbinsäuregabe spundvoll gelagert werden!
- Die Weine bieten sich für die ersten Füllungen des neuen Jahrgangs an und sollten mit einer harmonisierenden Restsüße möglichst schnell am Markt verfügbar sein.

Beilage:

- *Fränkischer Weinbauverband – Einladung Mitgliederversammlung*
 - *Orientierungsseminare Ökologischer Wein- und Ackerbau*
-