






Freitag: Morgens und im Verlauf des Vormittages dicht bewölkt mit Regen Frühwerte 12 Grad, am Vormittag bei 13 Grad. Gegen Mittag und am Nachmittag stark bewölkt, Höchstwerte 14 Grad, abends dicht bewölkt mit Regen und um 13 Grad. Während der Nacht meist dicht bewölkt mit Regen. Später, in den Frühstunden wechselnd bewölkt, zeitweise sternklar. In der zweiten Nachthälfte kühlt es auf Werte um 7 Grad ab.

Die weiteren Aussichten: Samstag wechselnd bewölkt, teils mit Regenschauern. Höchstwerte 12 Grad. In der Nacht zum Sonntag Tiefstwerte um 3 Grad. Sonntag oft teils wolbig, teils recht sonnig maximal 12 Grad.

© www.weather365.net	Fr	Sa	So	Mo	Di
Wetter					
TMax / TMin [°C]	14 / 12	12 / 8	12 / 3	11 / 6	12 / 5
Niederschlag [mm]	2	3	0	2	0
Regenrisiko [%]	60	60	5	60	20
Bodenfeuchte [%nFK] 30-60cm Tiefe	44	44	44	44	44
Bodentemp 40cm Tiefe [°C]	12	12	11	9	9

Lese ist weitgehend abgeschlossen – analytische und sensorische Kontrolle der Gärung und Endvergärung erforderlich – sensorische Kontrolle der Jungweine

Allgemeine Situation

Aktuell gibt es nur wenige Anfragen an die Fachberatung. Wir schließen daraus, dass es keine Gärprobleme und sonstige Herausforderungen gibt. Die Erträge waren gering und aus diesem Grund ist es umso wichtiger die Jungweine optimal auszubauen, um gute Verkaufserlöse zu erzielen.

Unsere Empfehlungen, was Säuerung und Hefeernährung betrifft, wurden von den weinausbauenden Betrieben richtig umgesetzt, weshalb aktuell so wenig Probleme mit den Jungweinen auftreten.

Lese der zweiten Generation

In den letzten Tagen werden vermehrt frostgeschädigte Anlagen geerntet. Diese Trauben der zweiten Generation haben teils bis zu 90°Oe, aber noch Säuregehalte im zweistelligen Bereich. Die pH-Werte liegen entsprechend niedrig. Eine Säurekorrektur bereits im Moststadium kann von Vorteil sein. Besonders bei hohen Äpfelsäuregehalten ist dies wichtig, da dann im Wein eine einfache Entsäuerung mit Kalk oder Kalinat nicht mehr ausreichend ist.

Für die frühzeitige Säurekorrektur bei sehr hohen Säuregehalten gibt es zwei Möglichkeiten:

1. Doppelsalzsäuerung im Moststadium
Als Teilmenge lässt sich der Sedimentationstrub (ergänzt durch Most) nutzen, die Doppelsalzkristalle lassen sich somit zusammen mit dem Trub über den Kammerfilter entfernen. Voraussetzung ist ein niedriger pH-Wert, dass die Gärung trotz Mostentsäuerung sauber abläuft
2. Simultaner Biologischer Säureabbau
Durch den Zusatz von BSA-Bakterien 24 h nach der Hefegabe kann ein simultaner BSA während der Gärung eingeleitet werden. Bei pH-Werten unter 3,2 wird dies aber nicht funktionieren! Außerdem besteht immer die Gefahr, dass bei Gärstockungen Bakterien flüchtige Säure aus Zucker produzieren. Diese Variante bedarf daher sehr akribischer Überwachung!

Endvergärung und Restzucker

Die Außentemperaturen werden in den nächsten Tagen weiter fallen. Vermeiden Sie eine starke Abkühlung des Kellers, solange noch Gärungen laufen. Andernfalls ist die Gefahr groß, dass es zu Problemen in der Endgärung kommt, besonders bei hohen Alkoholgehalten.

Jungweine 2020

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

Rebsorte	Anzahl	Mostgew. aus 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	39	-1	-9	6	6,4	4,7	8,8	11,2	9,8	12,8	14,6	0,0	29,1	12,1	10,6	13,7
Grauburgunder	5	-7	-8	-6	7,5	6,4	8,8	12,8	12,0	13,3	1,7	0,0	3,2	12,9	12,0	13,5
Kerner	6	-6	-11	3	7,1	5,4	8,8	13,1	11,7	14,3	7,2	0,3	23,5	13,5	12,5	14,3
Müller-Thurgau	41	-5	-10	1	6,6	5,4	8,3	11,8	9,8	13,5	7,0	0,0	19,4	12,3	11,0	13,6
Rieslaner	3	0	-7	8	8,4	8,1	8,6	12,5	11,8	13,2	15,4	0,4	28,9	13,4	13,3	13,6
Riesling	8	-3	-7	3	9,6	7,9	12,5	11,6	11,0	12,2	6,1	0,2	21,2	12,0	11,0	12,6
Scheurebe	9	-2	-9	4	7,0	5,9	9,3	11,3	10,5	12,8	11,7	0,0	26,0	12,0	11,4	12,8
Silvaner	61	-5	-10	6	7,2	4,7	8,9	12,3	10,1	14,0	5,9	0,0	25,9	12,7	11,1	14,0
Weißburgunder	14	-5	-9	1	7,8	5,3	9,7	13,0	12,1	14,2	7,2	0,3	19,8	13,4	12,5	14,4
Cab. Dorsa	3	-2	-6	1	7,0	5,3	8,5	11,4	10,7	11,9	3,7	0,0	10,7	11,6	10,7	12,5
Domina	33	-3	-7	-1	7,5	5,7	9,1	12,3	10,8	14,1	0,4	0,0	1,6	12,3	10,8	14,1
Dornfelder	20	-4	-7	-1	7,1	5,3	8,5	12,0	9,7	13,7	1,8	0,0	5,9	12,1	9,7	13,9
Portugieser	5	-3	-8	3	7,2	6,3	8,1	11,4	9,9	13,3	3,1	0,0	14,0	11,6	10,5	13,3
Regent	11	-4	-6	-1	6,8	5,1	8,2	12,2	9,2	13,7	2,1	0,0	8,1	12,3	9,2	14,0
Schwarzriesling	6	-2	-5	7	7,2	5,8	8,1	11,8	10,8	12,7	4,6	0,0	27,2	12,0	10,8	13,7
Spätburgunder	37	-4	-9	2	8,1	6,3	9,8	12,8	10,8	14,7	2,1	0,0	8,9	12,9	10,9	14,9

Gefiltert nach vorh. Alk. >70g/l und Zu. <50g/l;

Daten der Weinlabore Nilles, "das Weinlabor, Klein Kellereiartikel", Jordan, GWF 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. Einige der roten Jungweine haben den BSA bereits abgeschlossen.

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

Aktuell liegen erst wenig 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, sollten auch 150 mg/l Ascorbinsäure (15 g/hl) zugegeben werden.

Bei hochwertigen Weinen und Weinen mit hohen Alkoholgehalten 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

Die Trockenstress-Jahre 2018, 2019 und 2020 in Folge führen zu einem deutlich erhöhten UTA-Potential bei Weißweinen. 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 auf die Maische oder in den Most bewirkt keine UTA-Verhinderung!

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

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

Wer nicht generell Ascorbinsäure geben möchte, kann das UTA-Potential seiner Weine mithilfe des Würzburger UTAFIX-Tests ermitteln:

Kurzbeschreibung zur Durchführung „Würzburger UTAFIX-Test“:

1. Ziehen einer repräsentativen Durchschnittsprobe gegen Ende oder nach Abschluss der Gärung.

2. Zusatz von Reagenzlösung UTAFIX-1 (10%ige KDS-Lösung) zum Jungwein

Nur bei sehr trübem Jungwein vor dem Zusatz von Reagenzlösung UTAFIX-1 die Proben einen Tag im Kühlen absitzen lassen. Vom Überstand 1 Liter in einen Messbecher füllen.

- **ungeschwefelter Jungwein:**

2,0 ml Reagenzlösung UTAFIX-1 zu 1 Liter zusetzen und gleichmäßig verteilen.

- **geschwefelter Jungwein:**

- über 40 mg/l freier SO₂ kein Zusatz an UTAFIX-1

- andernfalls 1 ml Reagenzlösung UTAFIX-1 pro Liter zusetzen, gleichmäßig verteilen und kräftig mit einem Schneebesen rühren, damit **sehr viel Luft** in die Probe eingetragen wird.

3. Probenaufteilung in 0,25 ltr Flaschen

Die mit Reagenzlösung UTAFIX-1 geschwefelte Probe auf 2 Schraubverschlussflaschen verteilen und mit einem Etikett oder einem Filzschreiber als Proben O und C beschriften.

O steht für **ohne** Ascorbinsäure und **C** für Ascorbinsäure (**Vitamin C**).

4. Zusatz von Reagenz UTAFIX-2 (Ascorbinsäure) zu Flasche C

Die Probenflasche C mit einer Messerspitze Reagenz UTAFIX-2 versetzen, durch vorsichtiges Schütteln das Reagenz auflösen und verteilen (Vorsicht CO₂-Entbindung).

5. UTA-Bildung durch Warmlagerung

Die Proben O und C für 3 Tage oder länger bei Temperaturen von ca. 40°C in einem Trockenschrank oder einem Backofen lagern.

6. Verkostung und Prüfung auf UTA

Nach dem Abkühlen auf Raumtemperatur die Proben O und C auf UTA-artige Merkmale im Geruch und Geschmack prüfen:

- Probe O ist die UTA-Prüfprobe, bei der UTA festgestellt werden kann;
- Probe C ist die Vergleichsprobe, bei der keine UTA feststellbar sein sollte.

Ist keine Veränderung in Richtung UTA festzustellen, Warmlagerung um weitere 1-2 Tage verlängern und nochmals verkosten.

7. Auswertung der Verkostungen

Fall 1: UTA-Prüfprobe O hat eine schwache UTA-Note; die Probe C hat keine UTA-Note:

- ***Der Wein kann nach dem Schwefeln und während der Lagerung UTA ausbilden.***
Ein Ausbau mit Ascorbinsäure ist sinnvoll!

Fall 2: UTA-Prüfproben O und C haben keine UTA-Note:

- ***Der Wein wird mit großer Wahrscheinlichkeit keine UTA bilden.***
Ein Ausbau mit Ascorbinsäure ist nicht erforderlich.

Fall 3: UTA-Prüfproben O und C haben eine UTA-Note:

- ***Der Wein hat bereits UTA, da hilft Ascorbinsäure nicht mehr.***

Ausführliche Erläuterungen zur „Untypischen Alterungsnote“ finden Sie auf der Homepage der LWG:

- https://www.lwg.bayern.de/analytik/wein_getraenke/085303/index.php

Hinweise:

Bei sensorischen Prüfungen werden häufig auch andere Weinefehler als UTA angesprochen. Das Ascorbinsäureverfahren ist nicht geeignet, diesen Fehlentwicklungen entgegenzuwirken (z.B. kleine, schlanke Jungweine werden nicht stoffiger und reifer).

Der Ausbau von Weinen mit Ascorbinsäure erfordert gewisse Vorsichtsmaßnahmen:

- ☞ Ein Belüften der Weine ist problematisch, da die Ascorbinsäure oxidiert wird.
- ☞ Gebinde unbedingt immer spundvoll halten.
- ☞ Die Bökkserbehandlung mit Kupfersulfat wird eingeschränkt, da sich die Gefahr der Kupfertrübung verstärkt.
- ☞ Der Weinkontakt mit Buntmetall-Gerätschaften und -Verschraubungen ist zu vermeiden.

Abstich/Hefeschönung und Verschnitt

Viele Betriebe haben frühzeitig versucht Kontakte zu knüpfen, um im Herbst Trauben oder Saft zuzukaufen. Nach den Zahlen der Regierung von Unterfranken sind aus den Jahrgängen 2017, 2018 und 2019 noch Weine in den Kellern vorhanden, die im kommenden Jahr auf den Markt kommen könnten. Da die ersten Partien schon abgestochen sind, bietet sich jetzt die einmalige Möglichkeit die anfallende frische Hefe zu nutzen, um Weine aus älteren Jahrgängen etwas aufzufrischen.

Bei der Hefeschönung gilt es folgende gesetzliche Rahmenbedingungen zu beachten:

- Es darf nur frische, gesunde Hefe aus jüngster Bereitung verwendet werden.
- Der Jungwein, aus dem die Hefe entnommen wird, muss trocken sein.
- Die Hefe darf nicht verdünnt werden.
- Nur trockene Weine dürfen geschönt werden.
- Die Zugabe ist auf 5 % des zu behandelten Erzeugnisses beschränkt.
- Geschönt werden darf Wein, Schaumwein und Likörwein (gemäß Anhang VII Teil II der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013).

Die geschönten Weine profitieren von der reduktiven und adsorbierenden Wirkung der frischen Hefe. Eine Minderung der Farb- und Gerbstoffe sowie eine „Auffrischung“ des Geschmacks ist die Folge.

Die Forderung der Verbraucher nach jungen Weinen und die daraus resultierende Unverkäuflichkeit manch „älterer Semester“ verleitet dazu, solche Weine in den jungen, frischen, von seiner Gäraromatik geprägten Jahrgang zu verschneiden. Dies ist eine meist verhängnisvolle Entscheidung, sind doch die nicht besonders lagerstabilen Jungweinaromen nicht in der Lage die Sensorik des „Altweins“ über einen längeren Zeitraum zu kaschieren. Zu unterschiedlich ist die sensorische Matrix der Verschnittspartner, was zur Potenzierung der Problematik und zur beschleunigten Reife führen kann.

Verschnitte sollten deshalb weit vor dem Fülltermin im **Vorversuch** ausprobiert werden, d.h.:

1. Feststellen möglicher Mischungsverhältnisse mittels Standzylinder, Pipette etc.
2. Ansetzen des gewünschten Verschnittes oder besser mehrerer Varianten.
3. Lagerung unter Kellerbedingungen für mind. 2 Wochen.
4. Kritische Kontrolle der Sensorik. Hier ist der Dreieckstest hilfreich, der einen Vergleich des Originalweines mit dem Verschnitt zulässt.

Terminvorankündigungen:

21.10.2020; 18.00 – 18.45 Uhr: Online – Seminar „Aktuelles zum Jahrgang 2020“
LWG Veitshöchheim und Bezirk Unterfranken

05.11.2020; 09.00 – 12.00 Uhr: Jahrgangsworkshop 2020

05.11.2020; 15.00 – 18.00 Uhr: Jahrgangsworkshop 2020

Bezirk Unterfranken und LWG Veitshöchheim

Der Workshop am Vormittag ist identisch zum Workshop am Nachmittag. Aufgrund der aktuellen Situation muss die Teilnehmerzahl deutlich verringert und die Veranstaltung deshalb geteilt werden. Abhängig von der Corona-Lage Anfang November, kann es unter Umständen zur kurzfristigen Absage der Veranstaltung kommen, falls erforderlich! Wir bitten dies zu beachten.

Nähere Informationen folgen in Kürze!