






Freitag: In der Früh stark bewölkt Aufstehstemperaturen bei 11 Grad. Vormittags Nebel / Hochnebel bei Temperaturen um 12 Grad. Etwa ab den Mittagstunden, am Nachmittag und auch am Abend stark bewölkt bei Höchstwerten um 13 Grad. Nachts anfangs stark bewölkt. Ab Mitternacht meist Nebel / Hochnebel. Die Tiefstwerte erreichen in etwa 9 Grad.

Die weiteren Aussichten: Samstag teils wolkig, teils recht sonnig. Höchstwerte 14 Grad. In der Nacht zum Sonntag Tiefstwerte um 6 Grad. Sonntag oft teils wolkig, teils recht sonnig maximal 16 Grad.

© www.weather365.net	Fr	Sa	So	Mo	Di
Wetter					
TMax / TMin [°C]	13 / 11	14 / 9	16 / 6	16 / 12	14 / 10
Niederschlag [mm]	3	0	0	0	11
Regenrisiko [%]	60	20	20	30	80
Bodenfeuchte [%nFK] 30-60cm Tiefe	63	59	59	54	59
Bodentemp 40cm Tiefe [°C]	11	11	10	11	12

Allgemeine Situation

Anhand der aktuellen Jungweinanalysen lässt sich weiterhin erkennen, dass es innerhalb Frankens eine sehr große Streubreite gibt, was die Jungweine betrifft. Sowohl im Alkoholgehalt als auch im Bereich der Gesamtsäure zeigt sich die Heterogenität durch unterschiedliche Reifegrade und sehr unterschiedliche Lesezeitpunkte. Weitere UTAFIX-Tests haben gezeigt, dass sich quer über Franken (und auch andere Weinbaugebiete) hinweg ein sehr hohes UTA-Risiko abzeichnet, unabhängig vom Ertrag oder Alter der Reben. Daher gilt weiterhin die Empfehlung, alle Weiß-, Rosé-, Rotling- und Blanc de noirs-Weine bei der ersten Schwefelung auch mit 15 g/hl Ascorbinsäure zu versetzen!

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			Gesamtalk. %vol		
		MW	min	max	MW	min	max	MW	min	max	MW	min	max	MW	min	max
Bacchus	339	-2	-11	16	6,5	4,0	9,5	11,4	9,2	14,7	13,4	0,0	49,6	12,2	10,6	14,7
Grauburgunder	53	-7	-10	11	7,1	5,7	10,4	13,1	9,6	15,0	3,7	0,0	36,7	13,3	11,5	15,0
Kerner	61	-4	-11	8	7,1	5,4	11,6	12,4	10,5	14,3	13,3	0,0	47,6	13,2	11,6	15,2
Müller-Thurgau	367	-6	-12	10	6,4	4,1	12,6	12,0	9,5	14,1	7,3	0,0	44,2	12,4	9,6	14,5
Rieslaner	17	6	-9	25	8,2	7,1	11,6	12,4	9,8	15,0	27,9	0,1	73,8	14,1	11,3	15,4
Riesling	184	-4	-10	14	8,3	5,9	12,5	11,9	9,2	13,8	9,9	0,0	72,2	12,5	10,5	14,0
Scheurebe	149	-3	-11	21	6,7	4,8	9,6	11,7	9,5	13,5	13,8	0,0	66,4	12,5	11,2	14,1
Silvaner	721	-6	-13	13	6,8	4,4	11,4	12,6	9,1	14,8	6,2	0,0	64,9	13,0	10,5	15,1
Traminer	35	-2	-11	14	6,0	3,3	9,8	12,9	10,0	14,9	15,8	0,0	59,5	13,9	11,6	15,0
Weißburgunder	146	-5	-12	20	7,4	4,8	12,9	12,7	8,9	15,1	7,3	0,0	61,1	13,2	10,2	15,4

Rebsorte	Anzahl	Mostgew. aus Dichte in °Oe.			Gesamtsäure g/l			vorh. Alkohol %vol			Zucker g/l			Gesamtalk. %vol		
		MW	min	max	MW	min	max	MW	min	max	MW	min	max	MW	min	max
Cabernet Dorsa	17	-2	-6	4	6,6	4,6	8,5	12,5	10,7	14,1	3,4	0,0	17,6	12,7	10,7	14,1
Domina	156	-3	-8	14	6,8	4,0	10,6	12,5	9,3	14,6	2,8	0,0	44,6	12,7	9,7	14,6
Dornfelder	99	-4	-10	14	6,6	4,1	8,8	12,3	8,9	14,4	3,2	0,0	39,6	12,4	9,7	14,6
Portugieser	25	-3	-9	15	6,3	3,9	10,3	12,0	9,9	13,4	4,5	0,0	42,5	12,2	10,5	13,7
Regent	60	-3	-10	14	6,5	4,0	8,4	12,6	9,2	14,8	3,6	0,0	38,9	12,8	9,2	14,9
Schwarzriesling	39	-5	-10	7	7,1	4,2	11,3	12,2	10,6	15,0	2,6	0,0	27,2	12,4	10,6	15,6
Spätburgunder	187	-5	-10	15	7,3	4,4	12,9	13,0	9,2	16,0	2,5	0,0	38,8	13,1	9,9	16,2

Gefiltert nach größer/gleich 70 g/l vorhandener Alkohol;

Daten der Weinlabore Divino Nordheim, GWF, Jordan, "Das Weinlabor, Klein Kellereiartikel", Nilles und LWG

Da es derzeit kaum Nachfragen bei der Fachberatung oder Berichte über Gärstockungen gibt, ist davon auszugehen, dass in den fränkischen Kellern alles nach Plan läuft. Behalten Sie Ihre Weine immer im Auge, egal ob sie sich noch in der Endgärung befinden oder bereits geschwefelt auf der Feinhefe lagern.

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

SO₂-Kontrolle - stabile freie SO₂ - Reduktone berücksichtigen

Die im Oenofax vorgeschlagene Erstschwefelungsgabe von 75 mg/l hat sich weiter bestätigt, was bei dem gesunden Traubengut keine Überraschung darstellt und zu erwarten war.

Als Oxidationsschutz und Schutz vor negativen mikrobiellen Veränderungen ist freie SO₂ erforderlich. Deshalb ist es wichtig, dass Sie ihre Jungweine ca. eine Woche nach der ersten SO₂-Gabe auf den Gehalt an freier SO₂ untersuchen oder untersuchen lassen, um negativen Folgen vorzubeugen.

Ziel sollte jetzt eine stabile freie SO₂ nach Abzug der Reduktone von über 30 mg/l sein.

Für Jungweine, die zusätzlich mit Ascorbinsäure (150 mg/l) versetzt wurden, sind zum jetzigen Zeitpunkt mind. 40 mg/l freie SO₂ und ein Gehalt an Reduktonen von 50 mg/l berechnet als SO₂ sinnvoll.

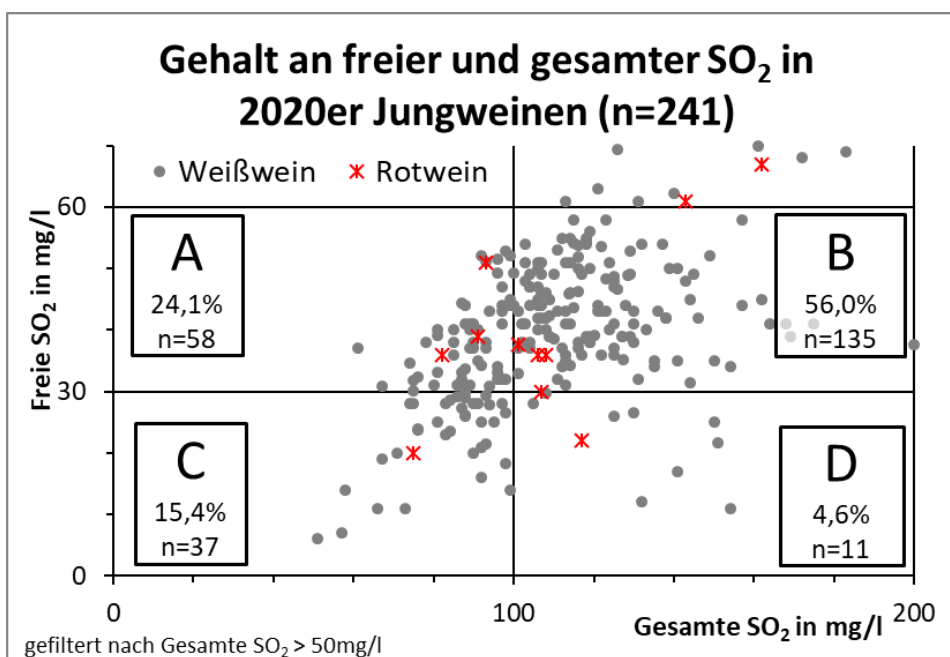
Bei der Bestimmung der freien SO₂ muss in Jungweinen mit Ascorbinsäure-Zusatz der Gehalt an Reduktonen berücksichtigt werden.

Durch den Zusatz von Ascorbinsäure wird der Reduktongehalt erhöht. Bei den praxisüblichen jodometrischen Bestimmungsmethoden (z.B. nach Rebelein, Dr. Nilles oder mit dem Neustädter-Zylinder) wird durch die Reduktone (Ascorbinsäure) schweflige Säure vorgetäuscht.

Durch die Bestimmung mit und ohne Glyoxal kann der Reduktongehalt und der Gehalt an freier schwefliger Säure ermittelt werden.

100 mg/l (10 g/hl) Ascorbinsäure täuschen 36 mg/l SO₂ vor.

150 mg/l (15 g/hl) Ascorbinsäure täuschen 55 mg/l SO₂ vor.



Wie die Abbildung der freien SO₂ über der gesamten SO₂ zeigt, sind nicht alle Jungweine (weiß) ausreichend abgeschwefelt. Für die Jungweine, die in den Bereichen C und D liegen ist eine nochmalige Gabe von schwefliger Säure erforderlich.

Die ersten 2020er Weißweine sind bereits gefüllt. Da es aufgrund der bereits kleineren Ernte im vergangenen Jahr 2019 zu den ersten Engpässen im Verkauf kommt, werden zeitnah vermehrt 2020er Weine gefüllt werden. Daher sind hier die wichtigsten Punkte für Frühfüllungen nochmals aufgegriffen, dass Sie rechtzeitig an alles denken, um ein sensorisch optimales und stabiles Produkt auf die Flasche zu bringen.

Frühfüllungen

Feinhefelager

Wenn irgendwie möglich, sollten Weine für die erste Füllung nicht unmittelbar nach der Gärung filtriert werden. Ein Feinhefelager von mindestens 14 Tagen macht den Wein harmonischer, fördert die Entwicklung und stabilisiert.

Sensorik

Die Weine müssen absolut reintonig sein. Durch die enorme Kohlensäure direkt nach der Gärung stören kleinste Fehler die Aromatik.

Sollte eine Säuerung notwendig sein, sollte diese mit L-Milchsäure durchgeführt werden, um die Weinsteinstabilität nicht zu beeinträchtigen. Für eine Entsäuerung empfiehlt sich KHCO_3 (Kalinat), um binnen kurzer Zeit eine Kristallstabilisierung durch Kaltlagerung mit Kontaktweinstein oder Zusatz von CMC zu ermöglichen. Verkosten Sie die Weine an einem neutralen Ort und holen Sie sich bei Bedarf externen Rat! Häufig wird die Wahrnehmung der Säure in diesem Weinstadium nicht richtig eingeschätzt!

SO₂-Stabilität

Wichtig ist mit einem ausreichenden und stabilen Gehalt an freier schwefliger Säure in die Füllung zu gehen. Abhängig vom pH-Wert und der Restsüße sollte der Gehalt an freier SO₂ 40 bis 50 mg/l betragen. Mit der SO₂-Stabilisierung darf nicht erst kurz vor der Füllung begonnen werden, ein solcher Wein muss ab der ersten Schwefelgabe auf seine frühe Füllung und damit SO₂-Stabilität eingestellt und geprüft werden.

Ascorbinsäure-Gabe

Als Stilmittel oder als UTA-Prophylaxe – es empfiehlt sich bei den Frühfüllungen 15 g/hl Ascorbinsäure zu geben. Der Jungwein muss eine Woche nach der Ascorbinsäurezugabe kritisch hinsichtlich Aromaveränderungen verkostet werden. Ascorbinsäure wirkt reduzierend und kann die wenig geruchsintensiven Disulfide in stark riechende, böcksrige Sulfide spalten.

Eiweißstabilität

Die meisten Weine, die für Frühfüllungen vorgesehen sind, werden bereits mit Bentonit vergoren sein, trotzdem ist eine Kontrolle der Eiweißstabilität angebracht.

Kristallstabilisierung

Zur Stabilisierung gegen Kristallausscheidungen gibt es verschiedene Möglichkeiten.

- Kältestabilisierung: Der filtrierte Wein muss mindestens zwei Wochen bei weniger als 4°C gelagert werden. Eine höhere Sicherheit kann durch den Einsatz von Kontaktweinstein erlangt werden.
- Metaweinsäure: wirkt zeitlich begrenzt, sollte aber als Schutz für Frühfüllungen ausreichen, da diese meist für die schnelle Vermarktung bestimmt sind.
- CMC: muss mindestens 5 Tage vor der nächsten Filtration/Füllung zugegeben werden. CMC wirkt zeitlich unbegrenzt. CMC ist derzeit nur für Weißweine zugelassen!

Sterile Abfüllung

In der Regel sollte in jedem Betrieb eine sterile Abfüllung möglich sein.

Sollte auf eine Füllung mit Sorbinsäure nicht verzichtet werden können, ist es wichtig, frisches Kaliumsorbat zu verwenden. Reste aus dem Vorjahr sind absolut ungeeignet!

Weitere wichtige Hinweise zur aktuellen Phase der Weinbereitung können Sie der **Aufzeichnung unseres Online-Jahrgangsseminars** entnehmen. Einfach den Link anklicken, E-Mail-Adresse eingeben und das Jahrgangsseminar ansehen!

Die Aufzeichnung kann bis zum 31.10.2020 unter folgendem Link abgerufen werden:

<https://www.edudip.com/de/webinar-aufzeichnung/086be96d-6380-4c98-94c9-4427d075e5db>