

**+++ Jungweine spundvoll lagern+++ erste Jungweine gefüllt +++ Schwefel und Ascorbinsäure
+++ Säuremanagement +++ Jahrgangsworkshop Anmeldung NUR NOCH HEUTE +++**

Allgemeine Situation:

Liebe Winzerinnen und Winzer, beachten Sie bitte, dass Sie nicht zu viel Energie und Arbeitszeit in die wenigen Problemweine investieren. Die guten Jungweine sollten gepflegt werden, weil sich diese Mühe deutlich mehr rentiert und somit sehr sinnvoll ist.

Bisher sind 229 Weine aus dem Jahrgang 2021 bei der amtlichen Qualitätsweinprüfung angestellt worden.

Der größte Handlungsbedarf besteht noch bei der Einstellung der Gesamtsäure. Obwohl teilweise im Moststadium bereits entsäuert wurde, sind die Säuregehalte in vielen Fällen noch zu hoch. Denken Sie rechtzeitig an die Einstellung der Säure, dass noch ausreichend Zeit zur Kristallstabilisierung zur Verfügung steht.

Jungweintabelle

Die nachfolgende Tabelle setzt sich aus sehr vielen Daten zusammen, die wir von den Weinlaboren zur Verfügung gestellt bekommen.

Rebsorte	Anzahl	Mostgew. aus Dichte [°Oe]			Gesamtsäure [g/l]			vorh. Alk. [%vol]			Zucker [g/l]			Gesamtalk. [%vol]		
		min	MW	max	min	MW	max	min	MW	max	min	MW	max	min	MW	max
Bacchus	1035	-11	-2	22	4,1	7,0	9,7	8,9	12,1	14,8	0,0	13,6	66,9	9,4	12,1	14,8
Grauburgunder	156	-10	-4	25	5,0	7,7	10,1	9,0	12,9	14,0	0,0	6,9	70,3	10,9	12,9	14,0
Kerner	168	-9	-2	22	5,4	8,1	10,4	9,0	12,9	14,6	0,0	16,8	72,6	10,5	12,9	14,6
Müller-Thurgau	1003	-11	-5	13	3,1	6,5	8,7	9,0	12,1	14,0	0,0	7,0	60,1	9,6	12,1	14,0
Rieslaner	43	-7	14	40	7,4	9,7	12,6	9,0	14,4	15,8	0,0	52,9	98,1	12,3	14,4	15,8
Riesling	334	-10	-3	16	5,4	8,8	12,5	8,9	12,1	13,8	0,0	8,9	50,6	9,9	12,1	13,8
Scheurebe	358	-10	-3	19	4,8	8,0	10,8	9,0	12,3	14,1	0,0	12,9	62,8	10,1	12,3	14,1
Silvaner	1544	-11	-5	18	4,0	7,2	13,3	8,9	12,1	14,5	0,0	4,6	62,8	9,6	12,1	14,5
Traminer	76	-11	-5	10	5,1	6,6	8,7	9,8	13,3	15,0	0,0	11,7	64,6	11,3	13,3	15,0
Weißburgunder	320	-10	-5	14	5,0	7,6	11,7	9,5	12,8	15,0	0,0	8,0	64,9	9,9	12,8	15,0
Cabernet Dorsa	33	-8	-4	7	5,2	7,0	9,6	10,8	12,7	14,6	0,0	2,0	27,7	10,9	12,7	14,6
Domina	416	-8	-2	17	3,9	7,6	12,5	8,9	12,3	14,6	0,0	3,0	47,2	9,4	12,3	14,6
Dornfelder	241	-8	-4	25	4,4	7,0	11,9	8,9	12,2	14,2	0,0	3,9	64,9	8,9	12,2	14,2
Portugieser	75	-8	-4	10	4,2	6,9	10,9	9,4	12,5	14,5	0,0	3,2	35,4	9,4	12,5	14,5
Regent	158	-9	-4	16	3,9	6,3	14,4	8,9	12,1	14,1	0,0	2,7	52,5	8,9	12,1	14,1
Schwarzriesling	94	-8	-5	7	4,5	7,4	10,2	9,3	12,2	14,4	0,0	2,8	20,5	9,3	12,2	14,4
Spätburgunder	368	-9	-4	15	3,9	8,0	12,4	9,3	12,5	14,8	0,0	3,4	48,2	9,5	12,5	14,8

Gefiltert nach größer/gleich 70 g/l vorhandener Alkohol; Daten der Weinlabore Divino Nordheim, GWF, Jordan, "Das Weinlabor, Klein Kellerartikler", Dr. Nilles und LWG

Die Mostgewichte für vergorene 2021er Jungweine, aus der Dichte berechnet, liegen 2°Oe höher als die Werte von 2020er Weinen. Im Jahr 2020 hatten die Trauben höhere Zuckergehalte und nach vollständiger Vergärung ergaben sich Weine mit höherem Alkoholgehalt, welche dann eine niedrigere Dichte besitzen.

Die Gesamtsäuregehalte sind bei den 2021er Jungweinen im Schnitt um 1 g/l höher als bei den 2020er Weinen. Insbesondere bei den Rotweinen erscheinen Säureregulierungsmaßnahmen noch erforderlich. Die Mittelwerte vom vorhandenen Alkohol und vom vergärbaren Zucker liegen auf dem Niveau des Vorjahres da viele Moste angereichert wurden. Beim Gesamtalkohol sind die Maximalwerte um ca. 1%vol niedriger als im Vorjahr. Die Verbrauchererwartungen werden damit erfüllt werden können.

SO₂-Kontrolle - stabile freie SO₂ - Reduktone berücksichtigen

Unsere Empfehlung für die erste SO₂-Gabe lautet 70 mg/l bei gesundem Lesegut aus dem Basissegment. Bei erhöhtem Fäulnisanteil können auch bis zu 100 mg/l SO₂ sinnvoll sein.

Bitte kontrollieren Sie regelmäßig die schweflige Säure.

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 (s.u.).

Die Jungweine sind noch auf der Feinhefe oder bereits filtriert. Wichtig ist eine spundvolle Lagerung. In Abbildung 1 ist zu erkennen, dass zum jetzigen Zeitpunkt 10 % der Jungweine über 60 mg/l freie SO₂ haben und somit sehr reduktiv gelagert werden. Unter diesen Bedingungen reifen die Weine langsamer, bei UTA-Potential altern sie aber schneller.

Die Jungweine Kategorie A (über 30 mg/l freie und unter 100 mg/l gesamte SO₂) sind als unproblematisch einzustufen. Die Jungweine Kategorie B (über 30 mg/l freie und über 100 mg/l gesamte SO₂) sind als weitgehend unproblematisch einzustufen, da ausreichend SO₂ vorhanden und eine weitere SO₂-Gabe nicht erforderlich ist. Jungweine der Kategorie C (unter 30 mg/l freie und unter 100 mg/l gesamte SO₂) sollten geschwefelt werden. Bei Weinen der Kategorie D (unter 30 mg/l freie und über 100 mg/l gesamte SO₂) sollten geschwefelt werden, aber die Grenzwerte für die gesamte SO₂ müssen im Auge behalten werden.

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.

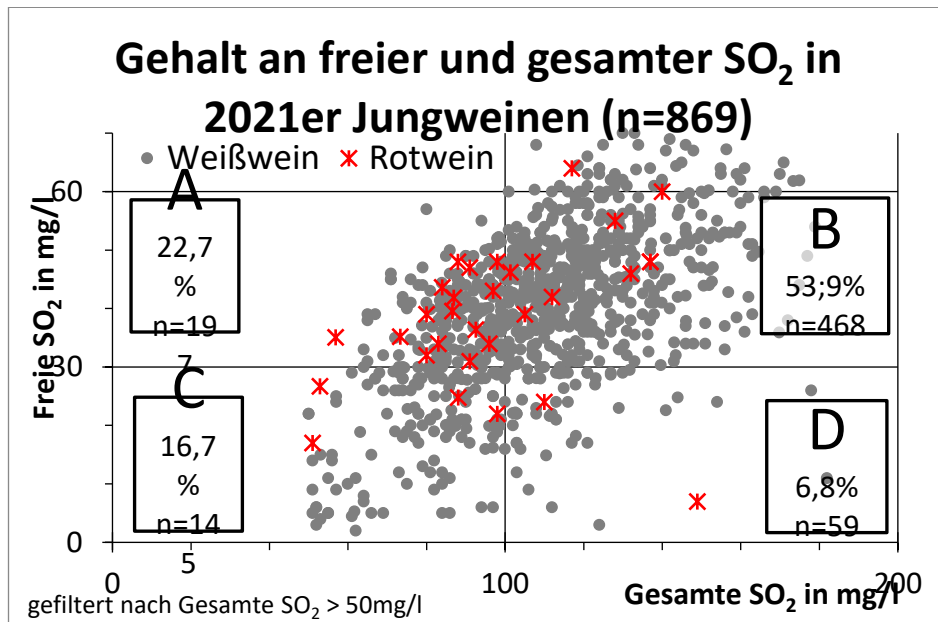


Abb. 1: Gehalt an freier und gesamter schwefliger Säure in 2021er Jungweinen
Daten der Weinlabore Divino Nordheim, GWF, Jordan, "Das Weinlabor, Klein Kellereiartikel", Dr. Nilles und LWG

Nach abgeschlossener Gärung müssen alle Weine im Keller spundvoll liegen!!!

Säuremanagement

Nach Entsäuerungsmaßnahmen im Jungwein, sei es die Einfachentsäuerung mit Kohlensäurem Kalk, die Doppelsalzensäuerung oder gar die erweiterte Doppelsalzensäuerung, ist noch ein erhöhter Calciumgehalt in den Jungweinen vorhanden. Die Ausscheidung von Calciumtartrat dauert mindestens 6 Wochen und kann durch Kälte nicht beschleunigt und durch CMC oder Metaweinsäure nicht verhindert werden.

Calciumstabilisierung

Bei unseren Untersuchungen haben wir nach einer Entsäuerung mit Kohlensäurem Kalk im Moststadium keine erhöhten Calciumgehalte im Jungwein festgestellt.

Bei einer zeitnah geplanten Füllung sollte unbedingt der Calcium-Wert untersucht werden. Eine Calciumstabilisierung mit DL-Weinsäure oder Di-Kaliumuvat (Calciumstabilat) erfordert eine Zeitspanne von einigen Wochen. Daher ist es wichtig, dass Sie rechtzeitig mit Stabilisierungsmaßnahmen beginnen!

Durch die Verwendung von Calciumstabilat (Dikaliumuvat) oder DL-Weinsäure werden Calciumsalze ausgeschieden und der Jungwein wird schneller calciumstabil.

Bei einer leichten Entsäuerung (< 1g/L Säurereduzierung) mittel Kalk stabilisiert sich der Wein im Hinblick auf Calciumtartrat innerhalb von 4 – 6 Wochen.

Bentonitbedarf

Der Bedarf an Bentonit ist in Abhängigkeit von der Ertragslage und der Rebsorte sehr unterschiedlich. Auch wenn Mostbentonit verwendet oder Bentonit mitvergoren wurde, ist oftmals noch Bentonitbedarf im Jungwein vorhanden. Zum jetzigen Zeitpunkt kann davon ausgegangen werden, dass viele Jungweine noch nicht eiweißstabil sind. Bedeutsam ist das vor allem für die Frühfüllungen. Im Laufe der Lagerung nimmt der Gehalt an thermolabilem Eiweiß noch leicht ab. Grundsätzlich gilt, dass keine Pauschalempfehlungen gegeben werden können und zur Sicherheit jedes Gebinde auf Bentonitbedarf getestet werden sollte.

Ist mit Lysozym zur Verhinderung eines biologischen Säureabbaus gearbeitet worden, muss dies unbedingt bei der Bedarfsermittlung von Bentonit beachtet werden, da in diesem Fall der oft angewandte Wärmetest nicht aussagekräftig ist. In diesem speziellen Fall muss die Bedarfsmenge mit dem Bentotest oder einer Temperatur von mind. 80°C beim Wärmetest ermittelt werden. Nach Lysozymeinsatz kann sich der Bentonitbedarf auf Werte von 600 – 900 g/hl erhöhen.

Bentonitbedarf bei 2021er Jungweinen					
Rebsorte	Anzahl	min	Median	MW	max
Bacchus	119	0	0	45	350
Grauburgunder	8	0	0	70	200
Kerner	16	0	70	82	280
Müller-Th.	107	0	0	60	350
Riesling	53	0	0	30	280
Scheurebe	39	0	0	24	280
Silvaner	147	0	0	62	300
Weißburgunder	28	0	80	103	350

Die Spannweiten zwischen den Minimal- und Maximalwerten sind enorm und zeigen einmal mehr die Heterogenität der 2021er Jungweine aus Franken. Vielfach wurde auch Bentonit im Moststadium verwendet.

Der Mittelwert gibt die Summe aller Einzelwerte geteilt durch deren Anzahl wieder. Dieser Wert bezieht alle Extremwerte ein und liefert für einige Parameter Ergebnisse welche die Realität verzerren. Für die Bestimmung vom Median werden alle Werte der Größe nach sortiert und genau der Wert, welcher sich in der Mitte der Zahlenreihe befindet, wird angegeben. Der Median von Null bedeutet, dass mindestens 50% der Proben keinen Bentonitbedarf hatten.

Jahrgangsworkshop im Online-Format am 15.12.2021

Anmeldung **NUR NOCH HEUTE, 03.12.2021**, unter folgendem Link:

<https://stmelf-events.webex.com/stmelf-events-de/j.php?RGID=r7953e910d7846c7611b1569605a3c75b>

Das Oenofax wird ab jetzt nicht mehr regelmäßig erscheinen.

Wir werden aber über Besonderheiten und sich ergebende Herausforderungen berichten.