

+++ Lese vielerorts im Gang +++ Reife stark abhängig von Wasserverfügbarkeit +++ Säuerung allgemein erlaubt +++ Lesereihenfolge sehr unterschiedlich +++ Anlagen mit hohen Mostgewichten jetzt lesen um alkohollastige Weinen vorzubeugen +++ bei Anlagen mit niedrigen Mostgewicht Vollreife abwarten +++ Stickstoffversorgung der Moste meist mangelhaft +++

Allgemeine Situation:

Die Reifesituation und die Entwicklung der Reife sind über Franken hinweg sehr unterschiedlich. Dies hängt natürlich mit den üblichen Faktoren, wie Ertrag, Lage usw. zusammen. In diesem Jahr spielt aber auch die Versorgung der Rebe mit Wasser eine ganz entscheidende Rolle. Neben Sektgrundweinen werden auch bereits Große Gewächse geerntet. Die Lesereihenfolge kann auch Silvaner vor Müller-Thurgau sein, um die gewünschten Weine zu erzeugen.

Reifemessung

Die meisten Rebsorten haben im Durchschnitt ein Mostgewicht von 80 °Oe erreicht oder bereits überschritten. In den vergangenen vier Tagen hat sich jedoch beim Müller-Thurgau nicht viel getan, während das Mostgewicht von Riesling und Silvaner im gleichen Zeitraum um 7 bzw 8°Oe angestiegen ist. Im rechten Teil der Tabelle ist die Differenz zu den Werten der Vorwoche zu sehen.

Rebsorte	Anzahl	07.09.									02.09.	
		Mostgewicht [°Oechsle]			Gesamtsäure [g/l]			pH-Wert			Differenz MW	
		Min.	MW	Max.	Min.	MW	Max.	Min.	MW	Max.	°Oe	GS [g/l]
Bacchus	32	67	78	87	4,5	5,5	7,8	3,0	3,2	3,4	4	-0,8
Müller-Thurgau	59	70	80	86	5,3	6,7	13,3	3,0	3,2	3,4	0	-0,2
Riesling	19	73	82	88	9,4	10,7	13,9	2,8	3,0	3,1	7	-1,7
Silvaner	83	68	85	99	5,4	7,2	9,8	3,0	3,2	3,3	8	-1,2
Weißburgunder	9	79	90	97	4,9	7,1	8,5	3,0	3,2	3,4	5	-2,3
Acolon	8	77	83	90	7,6	8,0	8,5	3,0	3,2	3,3		
Domina	17	74	84	93	5,2	6,1	7,0	3,2	3,3	3,6		
Dornfelder	8	68	78	84	4,4	5,9	6,5	3,1	3,2	3,2		
Regent	13	80	89	96	5,6	6,9	8,2	3,1	3,3	3,6		
Spätburgunder	16	83	92	97,7	5,1	8,0	9,3	3,1	3,2	3,5	3	-0,6

Werte der Weinlabore Castell, Divino Nordheim, GWF, "Das Weinlabor, Klein Kellereiartikel", Dr. Nilles und LWG

Säuerung

Die Säuerung ist allgemein zugelassen mit bis zu 4 g/l berechnet als Weinsäure. Bitte vergessen Sie nicht, dass die Säuerung ein önologisches Verfahren ist und damit analog zur Anreicherung oder Entsäuerung eine Meldepflicht besteht (Das Formular zur Meldung ist als Anhang dabei). Für die Mostsäuerung sollte Weinsäure verwendet werden. Niedrige Gesamtsäuregehalte bedeuten nicht automatisch ein hoher pH-Wert. Bedingt durch die Trockenheit sind die Konzentrationen an Kalium sehr niedrig und die Säure ist

wenig abgepuffert. Bei pH-Werten über 3,4 sollte gesäuert werden, um unerwünschte Mikroorganismen in ihrer Vermehrung zu unterdrücken.

1 g/l L-Weinsäure erniedrigt den pH-Wert um ca. 0,1

pH-Wert	Zusatz an L-Weinsäure
> 3,60	2,0 g/l = 200 g/hl
3,55 - 3,60	1,5 g/l = 150 g/hl
3,45 - 3,55	1,0 g/l = 100 g/hl
3,40 - 3,45	0,5 g/l = 50 g/hl

NOPA

Die Versorgung der Moste mit hefeverwertbaren Stickstoffverbindungen ist schwach bis sehr mangelhaft. Die Hefe benötigt zur Vermehrung Ammonium und Aminosäuren. Die Gabe von Hefenährstoffen und hier insbesondere Hefenährsalzen ist zwingend erforderlich. Zu Gärbeginn sollten 40 g/hl gegeben werden. Beim Auftreten von Bockern im Gärverlauf kann es sinnvoll sein, die zulässige Gesamtmenge von 100 g/hl auszunützen.

Bentonitbedarf

Bedingt durch die trockene und heiße Vegetationsperiode läuft die Umsetzung von Ammonium zu Aminosäuren und weiter zu Proteinen schneller ab. Der erhöhte Gehalt an Proteinen erfordert einen erhöhten Bentonitbedarf. Bei der Bentonit-Zugabe zu Most und dem Mitvergären sind höhere Bentonitmengen als im Vorjahr erforderlich.

Dosageempfehlung:

- Bacchus, Müller-Thurgau 150 g/hl
- Silvaner und Burgundersorten 200 g/hl

Lohnabfüllung Süßreserve

Da es in den letzten Jahren einige Änderungen gab (Fa. Arauner, Kitzingen bietet diesen Service nicht mehr), folgt hier eine Auflistung der uns bekannten Anbieter (alphabetische Reihenfolge; kein Anspruch auf Vollständigkeit):

- Weingut Werner Ebert, Oberschwarzach 0152/08384438
- Georg Heim GmbH, Scheinfeld 09162/215
- Firma Höfer, Volkach 09381/80680
- Hofmann Fruchtsäfte, Nüdlingen 0971/71400

Fehlt ihr Namen? Sind weitere Anbieter bekannt? Schicken Sie den Kontakt an die Fachberatung für Kellerwirtschaft, damit er in die Liste aufgenommen und zeitnah im Oenofax veröffentlicht werden kann:

j.koerber@bezirk-unterfranken.de

Alkoholausbeute

Aufgrund der niedrigen Extrakt- und Säurewerte wird auch in diesem Jahr der Zuckeranteil am Mostgewicht verhältnismäßig hoch sein, dadurch fällt der Alkoholgehalt im Wein höher aus. Um den späteren Alkoholgehalt im Wein in diesem Jahr besser abschätzen zu können, nutzen sie bitte die rechte Spalte der neuen Tabelle.

Tabelle: Ermittlung des natürlichen Alkoholgehaltes aus dem Mostgewicht (Abweichungen möglich)

Herkömmliche Tabelle unverändert geltend bei geringen Alkoholausbeuten und für Rotwein			Ergänzende Tabelle nur für Weißweinstöcke aus gesunden Trauben vorgeklärt und kühlvergoren				
Formel	(Mostgewicht[°Oe] X 2,5 – 32) : 2 = Alkoholgehalt [g/L]		Formel	(Mostgewicht[°Oe] X 2,5 – 22) : 2 = Alkoholgehalt [g/L]		(Mostgewicht[°Oe] X 2,5 – 20) : 2 = Alkoholgehalt [g/L]	
Mostgewicht [°Oe]	Alkohol		Mostgewicht [°Oe]	Alkohol		Alkohol	
	[%vol]	[g/l]		[%vol]	[g/l]	[%vol]	[g/l]
60	7,5	59,2	60	8,1	64,0	8,2	65,0
61	7,7	60,7	61	8,3	65,3	8,4	66,3
62	7,8	61,5	62	8,4	66,5	8,6	67,5
63	8,0	63,1	63	8,6	67,8	8,7	68,8
64	8,1	63,9	64	8,7	69,0	8,9	70,0
65	8,3	65,5	65	8,9	70,3	9,0	71,3
66	8,4	66,3	66	9,1	71,5	9,2	72,5
67	8,6	67,8	67	9,2	72,8	9,3	73,8
68	8,8	69,2	68	9,4	74,0	9,5	75,0
69	8,9	70,2	69	9,5	75,3	9,7	76,3
70	9,1	71,8	70	9,7	76,5	9,8	77,5
71	9,2	72,6	71	9,9	77,8	10,0	78,8
72	9,4	74,2	72	10,0	79,0	10,1	80,0
73	9,5	75,0	73	10,2	80,3	10,3	81,3
74	9,7	76,5	74	10,3	81,5	10,5	82,5
75	9,8	77,3	75	10,5	82,8	10,6	83,8
76	10,0	78,9	76	10,6	84,0	10,8	85,0
77	10,2	80,5	77	10,8	85,3	10,9	86,3
78	10,3	81,2	78	11,0	86,5	11,1	87,5
79	10,5	82,8	79	11,1	87,8	11,2	88,8
80	10,6	83,6	80	11,3	89,0	11,4	90,0
81	10,8	85,2	81	11,4	90,3	11,6	91,3
82	10,9	86,0	82	11,6	91,5	11,7	92,5
83	11,1	87,6	83	11,8	92,8	11,9	93,8
84	11,3	89,1	84	11,9	94,0	12,0	95,0
85	11,4	89,9	85	12,1	95,3	12,2	96,3
86	11,6	91,5	86	12,2	96,5	12,4	97,5
87	11,7	92,3	87	12,4	97,8	12,5	98,8
88	11,9	93,9	88	12,5	99,0	12,7	100,0
89	12,0	94,7	89	12,7	100,3	12,8	101,3
90	12,2	96,2	90	12,9	101,5	13,0	102,5
91	12,4	97,8	91	13,0	102,8	13,1	103,8
92	12,5	98,6	92	13,2	104,0	13,3	105,0
93	12,7	100,2	93	13,3	105,3	13,5	106,3
94	12,8	101,0	94	13,5	106,5	13,6	107,5
95	13,0	102,5	95	13,7	107,8	13,8	108,8
96	13,1	103,3	96	13,8	109,0	13,9	110,0
97	13,3	104,9	97	14,0	110,3	14,1	111,3
98	13,4	105,7	98	14,1	111,5	14,3	112,5
99	13,6	107,3	99	14,3	112,8	14,4	113,8
100	13,8	108,9	100	14,4	114,0	14,6	115,0
101	13,9	109,7	101	14,6	115,3	14,7	116,3
102	14,1	111,2	102	14,8	116,5	14,9	117,5
103	14,2	112,0	103	14,9	117,8	15,0	118,8
104	14,4	113,6	104	15,1	119,0	15,2	120,0
105	14,5	114,3	105	15,2	120,3	15,4	121,3
106	14,7	116,0	106	15,4	121,5	15,5	122,5
107	14,8	116,8	107	15,6	122,8	15,7	123,8
108	15,0	118,3	108	15,7	124,0	15,8	125,0
109	15,2	119,9	109	15,9	125,3	16,0	126,3
110	15,4	121,5	110	16,0	126,5	16,2	127,5

Quelle: Schandelmair, B., 2018

Um Sie auf dem Laufenden zu halten, erscheint das Oenofax im Lesezeitraum ab jetzt zwei Mal wöchentlich wie gewohnt am Donnerstag und zusätzlich am Montag.

Kellerwirtschaftskurs 2022: die Vorträge vom gestrigen Abend werden voraussichtlich ab Morgen auf der Homepage der LWG zu finden sein. Den Link zur Seite finden Sie [hier](#).