

+++ Hauptlese ist angelaufen +++ Niederschläge sehr unterschiedlich +++ gute Pressausbeute bestätigt sich +++ gezieltes Vorgehen bei trockengestressten Anlagen ist wichtig +++

Allgemeine Situation:

Die am Wochenende gefallenen Niederschlagsmengen waren mit 10–35 l/m² unterschiedlich verteilt, für Mitte der Woche sind weitere Regenfälle gemeldet. Ob und wie sich diese auf das Wachstum der Beeren auswirken, lässt sich zum jetzigen Stand noch nicht beurteilen. Ein großes Faustpfand sind aktuell noch die gesunden Trauben, jedoch sollte Riesling und Weißburgunder unter besonderer Beobachtung stehen. Die kompakte Traubenstruktur und eine wenig elastische Beerenhaut können in der kommenden Woche eventuell zu ersten faulen Beeren führen. Es gilt weiterhin die Anlagen genau zu kontrollieren, um auf solche Vorkommnisse reagieren zu können.

Nährstoffversorgung

Die Nährstoffversorgung der Moste zeigt derzeit über alle Rebsorten hinweg, egal ob Rot- oder Weißwein, ein deutliches Defizit! Eine zusätzliche Versorgung der Hefen mit Nährstoffen ist unbedingt erforderlich, da trotz einer Nährstoffgabe zu Beginn der Gärung vermehrt Böckser auftreten.

Diammoniumphosphat (DAP) sollte mit **mind. 50 g/hl** zu Beginn der Gärung gegeben werden, bei Bedarf kann dann noch einmal nachdosiert werden.

Die Nährstoffversorgung ist ein entscheidender Faktor, um die Reintönigkeit der Weine und den reibungslosen Verlauf der Gärung zu gewährleisten.

Präparat	Höchstmenge	Wirkung
Diammoniumphosphat DAP	100 g/hl (Most)	Gärsalz zur Böckserprävention, frühe Gabe 40-50 g/hl
Thiamin (Vitamin B1)	65 mg/hl (0,6 mg/l) (Most)	Verringerung der SO ₂ -Bindungspartner
Kombipräparate	vom Hersteller abhängig (Most)	wie die Einzelkomponenten, häufig etwas teurer, aber einfacher in der Anwendung
Hefe-Präparate (Go-Ferm, Vitadrive etc.)	vom Hersteller abhängig (Hefeansatz)	für besseres Hefewachstum, Gabe zum He- feansatz
inaktivierte Hefen, Hefe- zellwandpräparate	40 g/hl	zur besseren Endvergärung

Pressen - Ausbeute

Die Pressbarkeit und Pressausbeute zeigt sich aktuell sehr gut. Ausbeuten von 70-75 % sind eher die Norm als die Ausnahme.

Vor allem bei trockengestresstem Material sollte der Pressdruck 1,4 bar nicht übersteigen, um den Gehalt an unerwünschten Gerbstoffen so niedrig wie möglich zu halten.

Phenolgehalt der Moste – Mostoxidation

Versuche aus dem Jahrgang 2018 haben gezeigt, dass der Einsatz verschiedener Produkte (Gelatine, Kombiprodukte oder PVPP) keine signifikante sensorische Verbesserung im Vergleich zu einer moderaten Mostoxidation (z.B. Flotation mit Luft) bringt.

WICHTIG ist in diesem Zusammenhang aber, dass auf eine SO₂- Gabe auf die Trauben und/oder Maische verzichtet wird!! Es gibt aktuell noch keinen Grund eine pauschale Schwefelgabe vorzunehmen, diese sollte nur erfolgen, wenn es die Zielvorgabe erfordert (Sauvignon Typ, Maischestandzeit bei höheren Temperaturen, etc.). Wichtig ist der schonende Umgang mit Trauben und Maische, sodass möglichst wenig Phenole in den Most übergehen! → d.h. Maische nicht pumpen, wenig Scheitern beim Pressen usw.

Biologischer Säureabbau

Hier unterscheidet man zwischen der simultanen (Anfang der Gärung) und der sequenziellen (Ende der Gärung) Beimpfung. Der große Unterschied liegt in der Bildung von Diacetyl („buttrigen“ Noten). Bei einer simultanen Beimpfung entsteht in der Regel weniger Diacetyl als bei der sequentiellen Beimpfung. Herkömmliche *Oenococcus oeni* – Stämme werden meistens sequenziell, also im Anschluss an die alkoholische Gärung eingesetzt. Werden diese Stämme gleichzeitig mit der Hefe gegeben, besteht die Gefahr, dass die Bakterien bei einer Gärstockung Zucker zu flüchtiger Säure verstoffwechseln. Wichtig wäre hier der Einsatz einer sehr gärstarken Hefe mit hohem Endvergärungsgrad, dass es nicht zu Gärstockungen kommt.

Lactobacillus Plantarum – Stämme können aus Zucker keine flüchtige Säure bilden und durchlaufen den Säureabbau binnen weniger Tage nach der Inokulation. Daher ist bei einem simultanen BSA mit *Lactobacillus Plantarum* keine Gefahr der negativen Veränderung gegeben.

Für einen **erfolgreichen BSA** sind grundsätzlich folgende Punkte zu beachten:

Wahl der richtigen Hefe für die Gärung (wenig SO₂-Bildung)

- Beimpfen mit Starterkulturen
- Temperatur 18 – 22°C
- Freie SO₂ = 0 mg/L
- Gesamt-SO₂ < 30 mg/L
- pH-Wert > 3,2
- Äpfelsäuregehalt > 1 g/L und < 5 g/L
- Alkoholgehalt < 14 %vol.
- Ausreichend Aminostickstoff für die Bakterien

Bentonitbedarf

Dosage-Empfehlung Mitvergären:

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

Die Dosage-Empfehlung bezieht sich wie auch schon die letzten Jahre nur auf die Variante Mitvergären. Versuche haben gezeigt, dass die Eiweißstabilität mit einer niedrigeren Aufwandmenge im Vergleich zur Saft- oder Weinschönung erreicht wird. Auf die Verwendung von eisenarmem Bentonit ist zu achten.

Aufzeichnung Kellerwirtschaftskurs

Die Aufzeichnung des Kellerwirtschaftskurs 2022 steht ab jetzt auf der Homepage der LWG zur Verfügung. (Link: [Kellerwirtschaftskurs 2022](#))