

**+++ Hauptlese in vollem Gang +++ Niederschläge sehr unterschiedlich +++ kein Grund zur Hektik
+++ gute Pressausbeute bestätigt sich +++ ausreichende Hefeernährung sicherstellen +++ gezieltes Vorgehen bei trockengestressten Anlagen ist wichtig +++**

Allgemeine Situation:

Die Niederschläge der letzten Tage verteilten sich nicht nur räumlich, sondern auch zeitlich „flächendeckend“. Es wurden keine Starkregen oder Gewitterschauer verzeichnet oder Schäden an den Trauben gemeldet. Es fielen (bis 15.9. 9 Uhr) gute 30 – 70 l über 8 Tage hinweg. Von einem durchdringenden Regen kann dabei nicht gesprochen werden. Die Feuchtigkeit beginnt gerade erst die oberen 10 cm zu durchziehen. Daher ist nicht mit einem niederschlagsbedingten Aufplatzen der Beeren zu rechnen. Samstag und Sonntag sind Schauer vorhergesagt, danach ist vorwiegend trocken gemeldet. Ab dem kommenden Wochenende kühlen die Nachttemperaturen deutlich ab und werden einstellig. Die Tage werden ebenfalls herbstlich kühl, so dass mit einem schnellen Voranschreiten oder Auftreten von Fäulnis weniger zu rechnen ist. Dennoch werden die Beerenhäute langsam mürbe und die Anlagen sollten kontrolliert werden, um möglicherweise die Leseplanung anzupassen.

Reifemessung

Durch die kühlere Witterung der letzten Tage kam es zu einem Stillstand der Reifeentwicklung seit vergangener Freitag. Außerdem sind die reifen Anlagen bereits gelesen worden und fallen aus der Reifemessung heraus. Viele Große Gewächse sind bereits in den Kellern. Im rechten Teil der Tabelle ist die Differenz zu den Werten der Vorwoche zu sehen.

Rebsorte	Anzahl	14.09.									09.09.	
		Mostgewicht [°Oechsle]			Gesamtsäure [g/l]			pH-Wert			Differenz MW	
		Min.	MW	Max.	Min.	MW	Max.	Min.	MW	Max.	°Oe	GS [g/l]
Bacchus	46	71	79	88,6	4	4,8	8	3,1	3,3	3,5	-2	-0,7
Grauburgunder	10	74	86	93	5	6,3	8	3,1	3,2	3,3	-1	-0,4
Kerner	6	74	87	95	6	7,0	8	3,0	3,1	3,2		
Müller-Thurgau	43	73	83	89	4	5,6	10	3,0	3,3	3,7	-1	-0,1
Riesling	12	74	84	91	6	8,8	12	2,9	3,0	3,3		
Scheurebe	11	69	79	91	5	7,0	8	2,7	3,1	3,4	2	-1,6
Silvaner	125	63	88	100	3	6,2	9	2,9	3,3	3,7	1	-0,9
Traminer	3	89	92	94	4	5,0	7	3,2	3,4	3,6		
Weißburgunder	14	74	87	100	5	6,5	7	2,9	3,2	3,4		
Domina	19	80	90	103	5	6,0	9	3,1	3,5	3,7	2	0,8
Dornfelder	4	69	74	79	5	5,9	7	3,2	3,2	3,2		
Spätburgunder	15	73	90	97	5	6,9	9	3,1	3,3	3,6		

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

Endvergärung und Restzucker

Zur Kontrolle des Gärverlaufes kann die Messung des Mostgewichtes mit einer Spindel, einem Biegeschwinger, einem Handrefraktometer oder einem Digitalrefraktometer erfolgen.

Aussagen über die Gärgeschwindigkeit liefert die Mostgewichtsabnahme pro Tag.

Die Messung mit einer Spindel oder einem Biegeschwinger erfolgt über die Dichte. Beim Refraktometer wird die Lichtbrechung gemessen. Gleiche Mostgewichte bei beiden Bestimmungsmethoden ergeben sich nur bei ungegorenen Mosten.

Bei gärenden oder vergorenen Mosten sind die Mostgewichte mit Spindel oder Biegeschwinger gemessen niedriger als die mittels Refraktometer ermittelten Werte.

Bei der Messung mit **Spindel oder Biegeschwinger**, also mit einem auf die Dichte bezogenen Messverfahren, liegen die Mostgewichte von vollständig vergorenen Mosten deutlich unter Null, also im Minusbereich. Je höher das Ausgangsmostgewicht war, desto mehr Alkohol wird gebildet und die Dichte wird niedriger.

Das **Refraktometer** zeigt bei durchgegorenen Weißweinen meist ein Mostgewicht um die 27 ° Oechsle an. Bei hochgradigem Lesegut kann die Endvergärung auch schon bei über 30°Oechsle (am Refraktometer gemessen) erreicht sein.

Hohe Mostgewichte führen automatisch zu hohen Alkoholgehalten, die für die Hefe in der Endgärung eine Herausforderung darstellen! Daher ist es wichtig, bei hohen Mostgewichten den Most etwas trüber einzulagern und eine Gärtemperatur von 18 – 20°C zu wählen. Eine kühlere Gärung bei hohen Mostgewichten führt zwangsläufig zu Problemen bei der Endgärung (natürlich auch stark abhängig von der Wahl der Reinzuchthefer).

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

Zurzeit liegen noch keine aktuellen 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, sollte 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 begefüllt werden und anschließend ein Vollhefelager durchgeführt werden.

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

UTA-Potential – Einsatz von Ascorbinsäure

Weine, die aus trockengestressten Anlagen stammen, werden vermutlich ein deutlich erhöhtes UTA-Potential aufweisen. 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 vor der Gärung hat keine Wirkung gegen UTA. Sollte aus weinstilistischen Gründen bereits vor der Gärung Ascorbinsäure eingesetzt werden, ist darauf zu achten, dass unter Umständen nach der Gärung noch Restmengen davon vorhanden sein können und bei einer weiteren Gabe der Grenzwert von max. 250 mg/l im fertigen Wein überschritten werden kann. Der Zugabezeitpunkt für die Ascorbinsäure ist bei einem vorhandenen UTA-Potential enorm wichtig. Daher sollte bei Jungweinen mit UTA-Potential direkt bei der ersten SO₂-Gabe die Ascorbinsäure gegeben werden. Denn mit der ersten SO₂-Gabe startet die Bildung von 2-AAP („UTA-Aroma“) und muss somit sofort unterbunden werden.

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