

**+++ nicht von Fäulnis einholen lassen +++ Hefeernährung sicherstellen +++ Thiamin bei faulem Lesegut +++ Gärkontrolle nicht vergessen +++ erste Gärungen beendet +++**

### **Allgemeine Situation:**

In vielen Betrieben ist die Lese bereits beendet. Einzelne Anlagen hängen noch. Diese müssen genau beobachtet werden, da aufgrund der ständigen Niederschläge sehr schnell Fäulnis entstehen kann. Bereits jetzt findet man Rebanlagen, die nicht unerhebliche Mengen an Botrytis und auch Essigfäule aufweisen. Hier muss unbedingt selektiv gelesen werden. Im Falle einer Vollernterlese muss im Voraus eine händische Negativlese erfolgen. Nur so können reintonige Weine erzeugt werden!

Die Gärungen laufen allgemein sehr gut, Berichte von Gärstockungen sind eher selten. Achten sie weiterhin auf eine ausreichende Nährstoffversorgung und verhindern Sie das Auskühlen des Kellers. So können Sie Gärstockungen vorbeugen.

### **Nährstoffversorgung**

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

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

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

**Bei faulem Lesegut sollte 65 mg/hl Thiamin (Vitamin B1) in den Most gegeben werden.**

Da die Dosage einer so geringen Menge schwierig ist, empfehlen wir die Herstellung einer Thiamin-Lösung.

65 g Thiamin auf 1 Liter Wasser in dunkler Flasche bei Kühlschranktemperatur 4 Wochen haltbar.

1 ml Thiamin-Lösung entspricht 65 mg und ist für einen hl ausreichend.

### **Gärung**

Die Gärungen laufen reintonig und gut. Dies ist auf die ausreichende Gabe von Hefenährstoffen zurückzuführen. Kontrollieren sie trotzdem regelmäßig den Gärverlauf. In der Regel ist die niedrige Temperatur der Grund für stagnierende Gärungen, deshalb gegen Gärende die Kühlung abschalten.

Bitte die Keller nicht zu stark auskühlen lassen, damit die Endvergärung erreicht wird.

Nicht jeder Wein muss trocken sein. Restsüße Weine unbedingt schwefeln um den BSA, wenn nicht gewünscht, auch zu verhindern.

## **BSA**

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

- Wahl der richtigen Hefe für die Gärung (wenig SO<sub>2</sub>-Bildung)
- Beimpfen mit Starterkulturen
- Temperatur 18 – 20°C
- Freie SO<sub>2</sub> = 0 mg/l
- Gesamt-SO<sub>2</sub> < 30 mg/l
- pH-Wert > 3,2
- Äpfelsäuregehalt > 1 g/l und < 5 g/l
- Alkoholgehalt < 14 %vol.
- Ausreichend Aminostickstoff für die Bakterien

Wollen sie den **BSA verhindern**, sind folgende Maßnahmen zu ergreifen:

- Temperatur unter 18°C
- Abstich von der Grobhefe
- Freie SO<sub>2</sub> ≥ 40 mg/l
- pH-Wert < 3,4

---

### **Hinweis der Regierung von Unterfranken zur Beantragung von Gewannen**

Gemäß § 19 Abs. 10 BayWeinRAV können im Liegenschaftskataster eingetragene, abgegrenzte kleinere geografische Einheiten im Sinne des § 23 Abs. 1 Nr. 2 des Weingesetzes (Gewanne) auf Antrag in die Weinbergsrolle bei der Regierung von Unterfranken eingetragen werden. Der Antrag muss über die Gemeinde eingereicht werden. Ein entsprechendes Merkblatt zu dem möglichen Verfahren hierzu hat der Fränkische Weinbauverband in Zusammenarbeit mit dem Vermessungsamt Würzburg erstellt. Eine Verwendung der Gewanne-Bezeichnung ist erst möglich, wenn der Antrag von der zuständigen Regierung von Unterfranken genehmigt wurde; die Antragsstellung bei der Gemeinde allein genügt diesen Anforderungen nicht.

Sollten Sie zu dem Verfahren Fragen haben, so kontaktieren Sie bitte Herrn Schumacher unter 0931-3801611.