

Lese geht auf die Zielgerade +++ Gärungen laufen gut, aber teilweise langsam +++
Endvergärung kontrollieren +++ Feinhefelager ausnutzen +++

Allgemeine Situation:

Die Weinlese wird wohl in dieser Woche über das ganze Anbaugebiet hinweg zu Ende gehen. In den Kellern sinken die Temperaturen, da die Außentemperaturen nachts nur noch selten im zweistelligen Bereich liegen. Gerade in Hinblick auf die Endvergärung sollte die Mostgewichtabnahme genau im Auge behalten werden. Die tägliche Gärkontrolle ist wichtig, um den richtigen Zeitpunkt für ein Abstoppen bzw. Abstechen der Weine nicht zu verpassen.

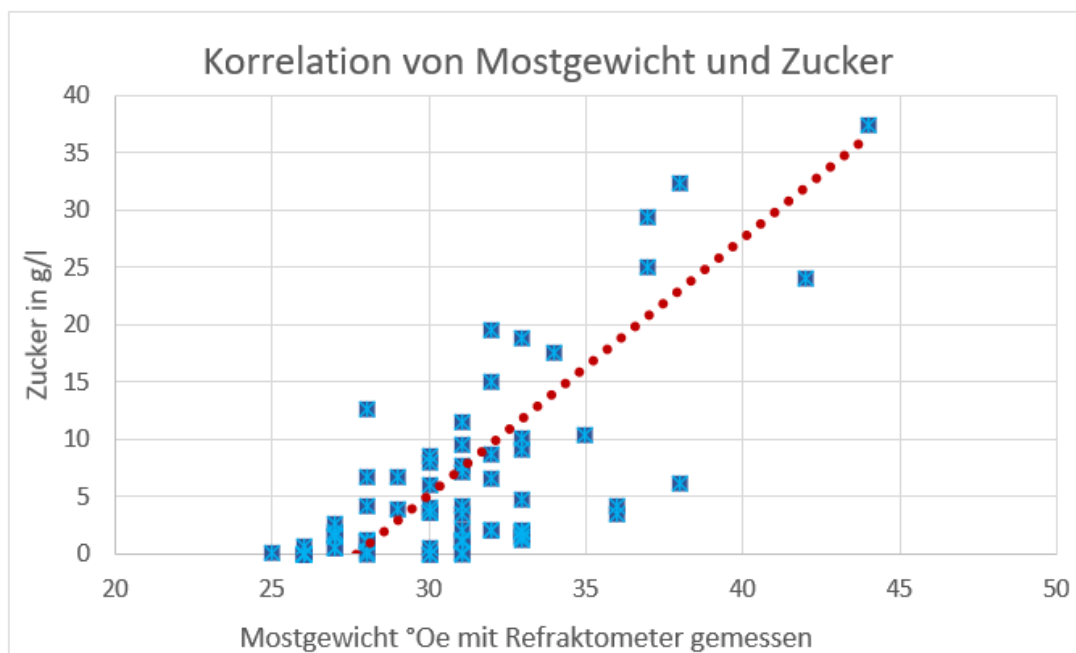
Ein Fein- oder Vollhefelager kann in diesem Jahr wieder ein Stilmittel sein, um den Weinen mehr Struktur zu geben. Die Gebinde müssen in jedem Fall spundvoll liegen. Mit der ersten Schwefelung sollte dann aber noch etwas gewartet werden, da ansonsten die Klärung zügig einsetzt. Eine kontinuierliche sensorische Kontrolle ist unabdingbar, um, wenn nötig, frühzeitig Handeln zu können.

Maischegärung bei Rotwein

Vereinzelt ist zu beobachten, dass die Maischegärung bei Rotwein in diesem Jahr etwas langsamer verläuft als in den letzten Jahren. Das sollte bei der Beimpfung mit Starterkulturen der *Oenococcus oeni*-Stämme zum Ende der Gärung berücksichtigt werden, sonst besteht ein erhöhtes Risiko zur Bildung von flüchtiger Säure durch die BSA-Bakterien. Genauere Hinweise zum BSA entnehmen Sie dem Fax vom 12. September 2022.

Gärung, Endvergärung und Restzucker

Die Gärungen laufen reintönig, langsam und gut. Kontrollieren sie trotzdem regelmäßig den Gärverlauf. Genauere Hinweise zu Gärstockungen, Zuckerbestimmung und Mostgewichtsermittlung mit Spindel oder Refraktometer entnehmen Sie dem **Fax von letzter Woche 29. September 2022**. Aktuelle Werte zur Korrelation von Mostgewicht und Zucker gemessen mit dem Refraktometer entnehmen Sie dem Diagramm.



Alkoholertrag aus dem Mostgewicht

Schon zu Beginn der Lese wurde darauf hingewiesen, dass aufgrund der niedrigen Extrakt- und Säurewerte in diesem Jahr der Zuckeranteil am Mostgewicht (MG) verhältnismäßig hoch ist. Dadurch fällt der Alkoholgehalt im Wein höher aus. In der nachfolgenden Tabelle ist das Ausgangsmostgewicht und die aktuellen Messwerte für refraktometrisch bestimmtes Mostgewicht, vorhandener Alkohol, vergärbare Zucker und Gesamtalkohol angegeben.

Vergleicht man den bestimmten Gesamtalkohol mit dem Wert der herkömmlichen Tabelle stellt man fest, dass die Tabellenwerte deutlich zu niedrig sind, ca. 1%vol.

Wie wir bereits im Oenofax Nr. 3 (8.Sept 2022) mitgeteilt haben, trifft die Tabelle nach Schandelmaier den Gesamtalkohol recht gut.

Rebsorte	Ausgangs-MG °Oe	Akt. MG in °Oe (refr.)	Vorh. Alkohol g/l	Zucker g/l	Gesamtalkohol in %vol		
					Messwert	Herkömmliche Tabelle	Tabelle nach Schandelmaier
Müller-Thurgau	79	28	89,9	4,3	11,7	10,5	11,2
Müller-Thurgau	82	27	92,1	0,6	11,7	10,9	11,7
Müller-Thurgau	85	30	94,8	6,1	12,4	11,4	12,2
Silvaner	82	28	94,9	1,1	12,1	10,9	11,7
Silvaner	90	30	98,1	8,6	12,9	12,2	13,0
Silvaner	97	32	112,5	2,1	14,4	13,3	14,1
Weißburgunder	95	31	108,9	0,0	13,8	13,0	13,8
Weißburgunder	98	33	112,6	1,8	14,4	13,4	14,3

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

Aufgrund der Trockenheit im Sommer wird weiterhin beim Abstich eine Gabe von 70 mg/L SO₂ in Kombination mit 150 mg/l Ascorbinsäure (15 g/hl) empfohlen, um UTA vorzubeugen. Dies gilt nicht nur für Basisweine, sondern auch für hochwertige Weine.

Jungweintabelle

Rebsorte	Anzahl	Mostgewicht aus Dichte [°Oechsle]			Gesamtsäure [g/l]			vorh. Alkohol [%vol]			Zucker [g/l]			Gesamtalkohol [%vol]		
		Min.	MW	Max.	Min.	MW	Max.	Min.	MW	Max.	Min.	MW	Max.	Min.	MW	Max.
Bacchus	31	-9	-1	13	4,9	5,8	7,2	9,2	12,0	13,0	0,0	15,8	35,0	11,3	12,0	13,0
Grauburgunder	8	-8	-2	11	5,7	6,2	8,0	10,0	12,8	13,7	1,3	14,2	41,1	12,2	12,8	13,7
Kerner	12	-7	2	14	6,1	7,3	8,6	9,0	12,4	13,6	0,2	22,5	45,3	11,4	12,4	13,6
Müller-Thurgau	27	-8	-1	13	4,5	6,0	7,2	9,5	12,2	13,4	0,0	13,5	46,5	11,4	12,2	13,4
Riesling	9	-6	0	16	7,0	7,8	8,6	9,2	11,9	12,4	1,3	15,1	50,3	11,4	11,9	12,4
Scheurebe	9	-8	-3	5	5,6	6,6	7,8	10,3	12,1	13,2	0,3	10,2	26,9	11,1	12,1	13,2
Silvaner	68	-11	-5	16	4,4	6,3	9,1	9,1	12,8	14,3	0,0	6,4	57,4	10,9	12,8	14,3
Traminer	2	-3	-1	0	5,1	5,6	6,1	12,4	13,7	13,8	14,6	19,0	23,3	13,6	13,7	13,8
Weißburgunder	2	-2	-2	-2	5,7	5,7	5,7	11,4	13,1	13,8	0,0	7,4	14,8	12,3	13,1	13,8
Cabernet Dorsa	2	-4	-4	-4	7,0	7,0	7,0	12,6	13,3	13,5	0,1	3,9	7,6	13,0	13,3	13,5
Domina	28	-7	0	24	4,7	6,4	8,4	8,9	11,8	13,3	0,0	9,1	52,2	10,5	11,8	13,3
Dornfelder	11	-9	-3	1	5,8	6,7	7,6	9,9	12,6	14,6	0,0	5,1	14,7	10,1	12,6	14,6
Portugieser	5	-9	2	13	4,3	5,3	6,7	8,9	12,0	12,8	1,3	19,5	42,7	11,2	12,0	12,8
Regent	5	-6	-4	2	5,3	6,0	7,0	12,6	13,4	14,0	0,0	4,2	17,6	12,6	13,4	14,0
Schwarzriesling	9	-8	-6	-3	5,0	6,5	8,7	10,9	12,4	14,1	0,1	0,3	0,7	11,0	12,4	14,1
Spätburgunder	15	-8	-3	20	5,2	6,6	8,4	9,6	12,5	14,0	0,0	6,6	55,4	11,7	12,5	14,0

Gefiltert nach größer/gleich 70 g/l vorhandener Alkohol; Daten der Weinlabore Dr.Nilles und LWG

Vergleicht man die Jungweine 2022 mit den Jungweinen von 2021 fällt nur die Gesamtsäure deutlich auf. 2021 war die Gesamtsäure um 1-2 g/l höher als 2022

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