

### **Allgemeine Situation**

Die Zahl der Jungweinanalysen steigt langsam an, sodass davon auszugehen ist, dass die ersten Weine des neuen Jahrgangs auf dem Weg zur Abfüllung sind. Bitte beachten Sie dazu die Hinweise aus dem letzten Oenofax.

Zu den Themen Kontrolle der Endvergärung bzw. Gärstockung verweisen wir auf die Oenofaxe der vergangenen Wochen. Diese sind im Archiv des Weinbauring auch nachträglich einsehbar. ([Oenofax-Archiv 2022](#))

Ansonsten ist es wichtig die Gebinde nach der Gärung zeitnah beizufüllen oder beim Abstich spundvoll zu legen.

### **Hefelager mit oder ohne SO<sub>2</sub>**

Ein längerer Kontakt der Jungweine mit der Hefe wirkt sich sehr positiv aus und sorgt durch die Hefeautolyse zu einem gesteigerten Mundgefühl. Bei gesundem Lesegut, einer erfolgreichen Mostvorklärung sowie einer problemlosen Gärung sollte nach Möglichkeit anschließend ein (Fein-)Hefelager durchgeführt werden.

Je niedriger der pH-Wert, desto länger kann auf die Schwefelung verzichtet werden. Vorteil ist, dass die Hefe länger in Schwebelage bleibt und das reduktive Milieu aufrechterhält. Selbstverständlich muss der Wein weiterhin sensorisch überwacht werden:

- Kippt die Hefe um?
- Wird der Wein oxidativ?
- Läuft der Wein in einen BSA?

Sofern negative Veränderungen des Weines durch die Hefe auftreten, sollte zeitnah ein Abstich durchgeführt werden und eine Schwefelgabe erfolgen.

Bei höheren pH-Werten besteht die Gefahr eines spontanen BSAs, sodass die Jungweine am Ende der Gärung geschwefelt werden sollten. Soll Ascorbinsäure als UTA-Prophylaxe eingesetzt werden, muss die mit/bei der ersten Schwefelgabe erfolgen. Die SO<sub>2</sub>-Kontrolle muss regelmäßig wiederholt werden, um einen stabilen Wert von 30-40 mg/l zu gewährleisten.

### **Spontaner BSA**

In der Endphase der Gärung sowie auch bei stockenden Gärverläufen, können Milchsäurebakterien recht schnell aktiv werden. Temperaturen von über 18 °C und pH-Werte von 3,2 und höher begünstigen die Aktivität. Hier gilt besondere Vorsicht!

Da oftmals noch Restzucker vorhanden ist, besteht eine erhöhte Gefahr zur Bildung von flüchtiger Säure oder anderen bakteriell bedingten Veränderungen (z.B. Mäusel). Das regelmäßige Verkosten in der Endgärung ist unerlässlich, um wenn nötig eingreifen zu können.

## SO<sub>2</sub>-Kontrolle - stabile freie SO<sub>2</sub> - Reduktone berücksichtigen

Die im Oenofax vorgeschlagene Erstschwefelungsgabe von 75 mg/l hat sich weiter bestätigt, was bei dem gesunden Traubengut keine Überraschung darstellt und zu erwarten war.

Als Oxidationsschutz und Schutz vor negativen mikrobiellen Veränderungen ist freie SO<sub>2</sub> erforderlich. Deshalb ist es wichtig, dass Sie ihre Jungweine ca. eine Woche nach der ersten SO<sub>2</sub>-Gabe auf den Gehalt an freier SO<sub>2</sub> untersuchen oder untersuchen lassen, um negativen Folgen vorzubeugen.

Ziel sollte jetzt eine stabile freie SO<sub>2</sub> nach Abzug der Reduktone von über 30 mg/l sein.

Für Jungweine, die zusätzlich mit Ascorbinsäure (150 mg/l) versetzt wurden sind zum jetzigen Zeitpunkt mind. 40 mg/l freie SO<sub>2</sub> und ein Gehalt an Reduktonen von 50 mg/l berechnet als SO<sub>2</sub> sinnvoll.

Bei der Bestimmung der freien SO<sub>2</sub> muss in Jungweinen mit Ascorbinsäure-Zusatz der Gehalt an Reduktonen berücksichtigt werden.

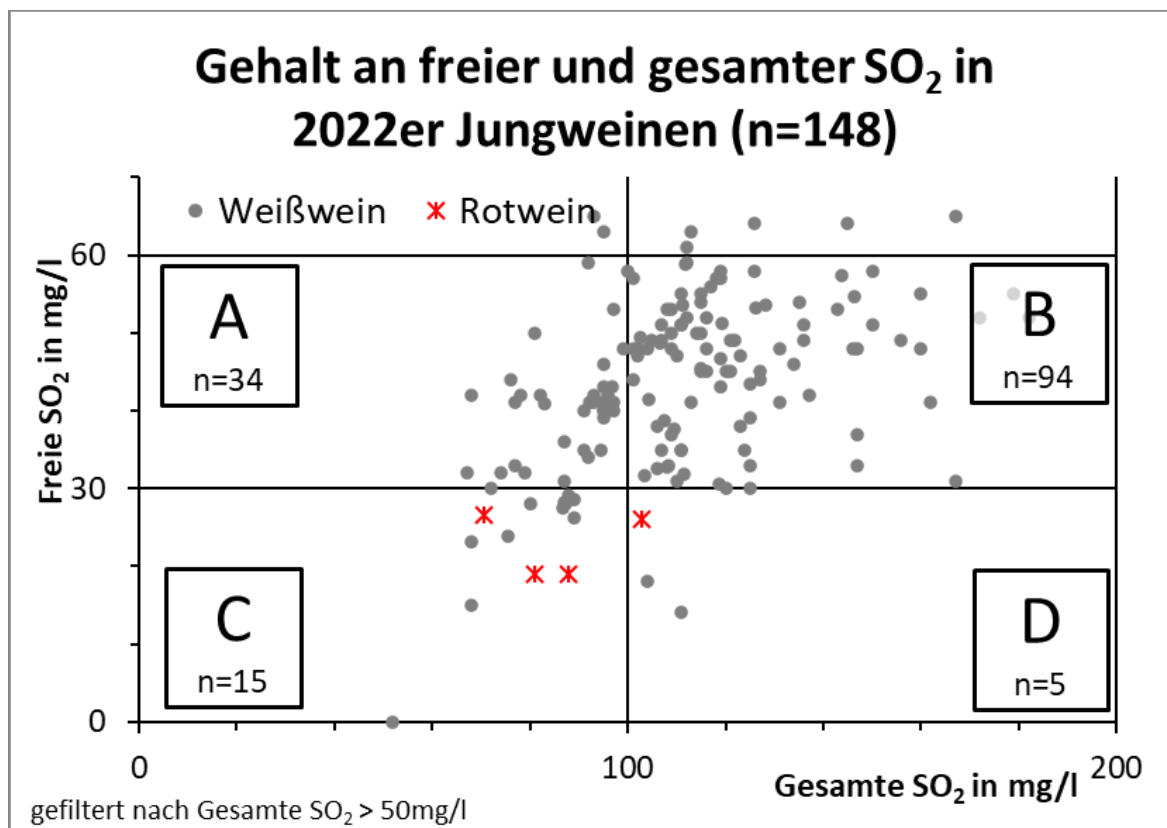
Durch den Zusatz von Ascorbinsäure wird der Reduktongehalt erhöht. Bei den praxisüblichen jodometrischen Bestimmungsmethoden (z.B. nach Rebelein, Dr. Nilles oder mit dem Neustädter-Zylinder) wird durch die Reduktone (Ascorbinsäure) schweflige Säure vorgetäuscht.

Durch die Bestimmung mit und ohne Glyoxal kann der Reduktongehalt und der Gehalt an freier schwefliger Säure ermittelt werden.

100 mg/l (10 g/hl) Ascorbinsäure täuschen 36 mg/l SO<sub>2</sub> vor.

150 mg/l (15 g/hl) Ascorbinsäure täuschen 55 mg/l SO<sub>2</sub> vor.

Wie die nachfolgende Abbildung der freien SO<sub>2</sub> über der gesamten SO<sub>2</sub> zeigt, sind nicht alle Jungweine (weiß) ausreichend abgeschwefelt. Für Jungweine, die in den Bereichen C und D liegen sind eine nochmalige Gabe von schwefliger Säure erforderlich. Es gibt aber auch Weine die sehr hohe Gehalte an freier SO<sub>2</sub> aufweisen. Bei diesen Weinen kann aufgrund der niedrigen pH-Werte die SO<sub>2</sub> sensorisch auffällig sein.



Die in der Abbildung dargestellten Bereiche sind folgendermaßen zu interpretieren:

**A** freie SO<sub>2</sub> über 30 mg/l und gesamte SO<sub>2</sub> unter 100 mg/l:

Es ist ausreichend freie SO<sub>2</sub> vorhanden und es besteht kein akuter Handlungsbedarf.

**B** freie SO<sub>2</sub> über 30 mg/l und gesamte SO<sub>2</sub> über 100 mg/l:

Es ist ausreichend freie SO<sub>2</sub> vorhanden, aber der Gehalt an gesamter SO<sub>2</sub> ist erhöht. Die Differenz aus gesamter und freier SO<sub>2</sub> ergibt den Gehalt an gebundener SO<sub>2</sub> und diese ist weder antimikrobiell noch antioxidativ wirksam.

**C** freie SO<sub>2</sub> unter 30 mg/l und gesamte SO<sub>2</sub> unter 100 mg/l:

Es ist keine ausreichende Menge an freier SO<sub>2</sub> vorhanden. Diese Jungweine sollten aufgeschwefelt werden. Eine Gefahr der Überschreitung der Grenzwerte für gesamter SO<sub>2</sub> besteht noch nicht.

**D** freie SO<sub>2</sub> unter 30 mg/l und gesamte SO<sub>2</sub> über 100 mg/l:

Es ist keine ausreichende Menge an freier SO<sub>2</sub> vorhanden. Diese Jungweine sollten aufgeschwefelt werden. Es besteht die Gefahr der Überschreitung der Grenzwerte für gesamte SO<sub>2</sub>. Sobald eine stabile freie SO<sub>2</sub> von über 30 mg/l vorhanden ist, kann über Verschnitt und Süßreservedosage die Überschreitung des Grenzwertes der gesamten SO<sub>2</sub> verhindert werden.

### 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	212	-18	-3	20	4,2	<b>5,9</b>	8,2	9,0	<b>12,4</b>	14,1	0,0	<b>17,8</b>	76,5	10,7	<b>12,4</b>	14,1
Grauburgunder	25	-11	-8	5	4,4	<b>6,0</b>	7,4	11,4	<b>13,1</b>	14,7	0,0	<b>6,3</b>	38,2	12,2	<b>13,1</b>	14,7
Kerner	47	-9	-1	21	5,0	<b>6,8</b>	8,4	9,2	<b>12,8</b>	14,4	0,6	<b>22,5</b>	72,6	11,7	<b>12,8</b>	14,4
Müller-Thurgau	264	-12	-6	7	3,7	<b>6,1</b>	8,1	9,0	<b>12,3</b>	13,8	0,0	<b>11,6</b>	72,1	10,1	<b>12,3</b>	13,8
Rieslaner	13	-10	<b>14</b>	35	5,9	<b>7,2</b>	8,8	9,1	<b>14,2</b>	16,0	0,7	<b>52,3</b>	101,9	12,4	<b>14,2</b>	16,0
Riesling	85	-9	-4	10	6,0	<b>8,2</b>	11,1	9,1	<b>12,4</b>	14,2	0,0	<b>14,0</b>	66,4	10,6	<b>12,4</b>	14,2
Scheurebe	98	-10	-3	19	5,0	<b>6,5</b>	8,3	9,2	<b>12,4</b>	15,0	0,0	<b>17,1</b>	67,4	11,0	<b>12,4</b>	15,0
Silvaner	388	-13	-6	23	4,1	<b>6,2</b>	9,5	9,0	<b>12,7</b>	14,6	0,0	<b>11,3</b>	73,1	9,8	<b>12,7</b>	14,6
Weißburgunder	70	-11	-6	2	4,8	<b>6,3</b>	10,4	9,4	<b>12,7</b>	14,5	0,0	<b>12,7</b>	77,3	9,5	<b>12,7</b>	14,5
Cabernet Dorsa	12	-8	-6	-4	5,3	<b>5,9</b>	6,5	12,8	<b>13,7</b>	14,6	0,0	<b>4,3</b>	18,7	12,9	<b>13,7</b>	14,6
Domina	94	-10	-4	19	3,7	<b>5,7</b>	7,7	8,9	<b>12,6</b>	14,3	0,0	<b>4,9</b>	52,3	10,5	<b>12,6</b>	14,3
Dornfelder	51	-9	-5	13	4,3	<b>6,1</b>	7,7	9,2	<b>12,5</b>	13,8	0,0	<b>4,2</b>	42,3	9,9	<b>12,5</b>	13,8
Portugieser	11	-7	-5	-4	4,1	<b>5,0</b>	6,0	9,9	<b>12,4</b>	14,0	0,2	<b>6,7</b>	22,4	10,0	<b>12,4</b>	14,0
Regent	20	-10	-4	6	4,7	<b>5,8</b>	8,3	10,9	<b>13,1</b>	14,4	0,0	<b>5,2</b>	30,6	10,9	<b>13,1</b>	14,4
Schwarzriesling	17	-9	-6	1	4,9	<b>5,6</b>	6,1	10,0	<b>12,5</b>	13,7	0,0	<b>3,6</b>	19,8	10,0	<b>12,5</b>	13,7
Spätburgunder	109	-11	-2	25	4,1	<b>6,2</b>	9,6	9,1	<b>12,8</b>	14,2	0,0	<b>10,1</b>	73,9	9,8	<b>12,8</b>	14,2

Gefiltert nach größer/gleich 70 g/l vorhandener Alkohol; Daten der Weinlabore Jordan, "Das Weinlabor, Klein Kellereiarikel", Dr.Nilles und LWG

Vergleicht man die Jungweine 2022 mit den Jungweinen von 2021 fällt die Gesamtsäure deutlich auf. 2021 war die Gesamtsäure um 1-2 g/l höher als in den Jungweinen vom aktuellen Jahrgang. Wie zu erwarten war liegen die Gesamtalkoholgehalte über den Vorjahreswerten.

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