

**+++ Eisweinlese +++ Jungweine liegen spundvoll +++ SO<sub>2</sub>-Kontrolle +++ Zeit für den Feinschliff +++ Ihre Meinung ist gefragt +++**

### Allgemeine Situation

In den Morgenstunden des 13. Dezember waren die Temperaturen so tief gefallen, dass vielerorts eine Eisweinlese möglich war. An einigen Orten hingen tatsächlich noch Trauben von risikofreudigen Winzern und konnten entsprechend gelesen werden. Förderlich waren die kalten Tage zuvor, die die Trauben schon ordentlich runtergekühlt hatten. Die tiefste Temperatur (nach den Weinbauring-Wetterstationen) war mit -12,2°C in Röttingen. Die meisten anderen Stationen lagen ebenfalls mit Temperaturen von -7°C bis -11°C im richtigen Bereich für Eiswein.

Die Zahl der Jungweinanalysen steigt deutlich an. Die ersten Weine des neuen Jahrgangs sind gefüllt oder auf dem Weg zur Abfüllung. Bitte beachten Sie dazu die Hinweise aus den letzten Oenofaxe. Diese sind im Archiv des Weinbauring und auf der Homepage der LWG auch nachträglich einsehbar.

([Oenofax-Archiv 2022](https://www.lwg.bayern.de/weinbau/rebe_weinberg/087052/index.php) oder [https://www.lwg.bayern.de/weinbau/rebe\\_weinberg/087052/index.php](https://www.lwg.bayern.de/weinbau/rebe_weinberg/087052/index.php) )

***Ansonsten ist es wichtig die Gebinde beizufüllen oder beim Abstich spundvoll zu legen.***

Für die erste Schwefelgabe sind meist bereits 70 mg/l ausreichend und bei den säurereichen Sorten mit niedrigem pH-Wert können auch nur 60 mg/l notwendig sein. Die Wirksamkeit der schwefligen Säure hängt stark vom pH-Wert ab. Je niedriger der pH-Wert ist, desto wirksamer und geruchsaktiver ist die schweflige Säure.



### Eisweinlese – was ist jetzt noch zu beachten

#### Zwangsklärung unerlässlich:

Moste aus sehr gesunden Trauben erlauben auch eine Klärung durch Sedimentation, allerdings sind die Verluste zu hoch. Eine Flotation oder Filtration des Mostes (Kieselgur/Kammerfilterpresse (5-10%ige Perlitegabe als Filterhilfsmittel)) ist in jedem Fall anzuraten.

#### Temperierung:

Die Temperatur des geklärten Mostes sollte zügig auf ca. 15-16°C angehoben werden und die Vergärung sollte zwischen 18 und 20 °C stattfinden.

#### Gärung und flüchtige Säure:

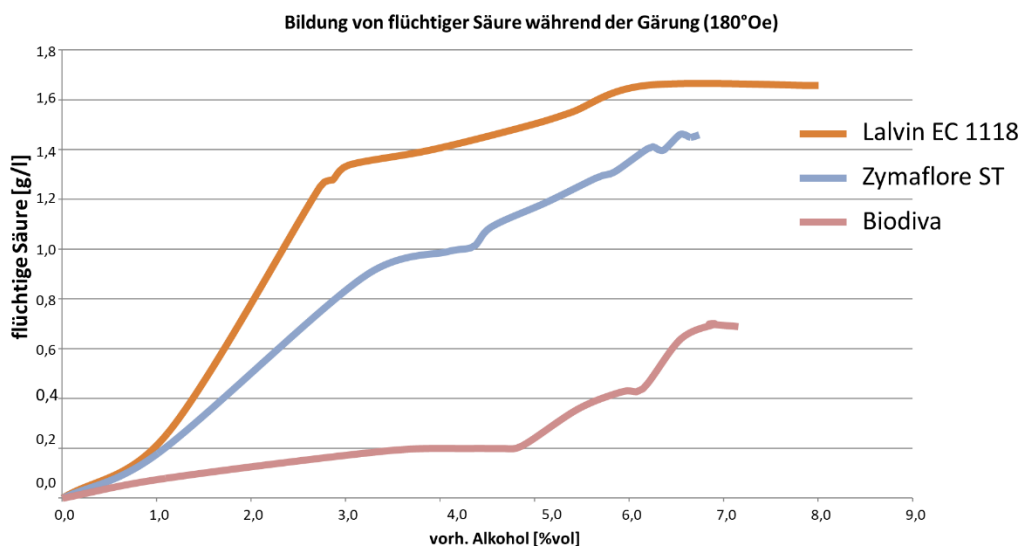
Die hemmende Wirkung hoher Zuckergehalte verlangt die Auswahl **einer robusten, gärstarken Hefe mit mindestens 30g/hl.**

Der Einsatz von Hefenährsalzen/Kombipräparaten und Vitamin B 1 ist notwendig.

Um den Gehalt an flüchtiger Säure zu verringern besteht die Möglichkeit einen *Torulasporea delbrueckii* Hefe-Stamm (Biodiva) einzusetzen.

Vorteile:

- Hohe Toleranz gegenüber hohen Zuckergehalten (hoher osmotischer Druck)
- Bilden weniger flüchtige Säure als *Saccharomyceten*
- Geringe Alkoholtoleranz (gären nur bis 7 - 8 %vol. Alkohol)



Restzucker:

Harmonisierung:

Aus Erfahrung empfehlen wir pro °Oe Ausgangsmostgewicht, mindestens 1 g/l Restzucker

Die Sensorik ist wie immer entscheidend!

Als Faustregel gilt: jedes vergorene Grad Öchsle entspricht etwa 1 g/L Alkohol. Ein Ausgangsmost mit 150 °Oe. hat, wenn die Mostwaage noch 90 °Oe. beim Spindeln anzeigt, ca. 60 g/l Alkohol gebildet. Bitte verlassen Sie sich nicht blind darauf, dass die Hefe-Stämme bei 7 - 8 %vol. Alkohol einfach ihre Tätigkeit einstellen. (Das Labor ihres Vertrauens hilft hier gerne)

Der gesetzliche Mindestalkoholgehalt liegt bei 5,5%Vol.

Durch eine möglichst rasche Abkühlung des Gärgebundes und Abstich sollte die Gärung unterbrochen werden.

Rechtliche Aspekte für Eiswein:

Weintrauben müssen bei ihrer Lese und Kelterung gefroren und von Hand gelesen worden sein

Mindestmostgewicht: 125 °Oe

vorh. Mindestalkoholgehalt 5,5% vol.

SO<sub>2</sub> – Gehalt maximal 400 mg/l

Obergrenze für flüchtige Säure 1,8 g/l



## UTA-Potential – genereller Einsatz von Ascorbinsäure bei Weißwein, Rosé und Rotling!

Die Trockenstress-Jahre in Folge führen zu einem deutlich erhöhten UTA-Potential bei Weißweinen, Rosé und Rotling. Auch Jungweine aus ertragsreduzierten, alten Anlagen haben deutliches UTA-Potential. Denken Sie deshalb nach der Gärung an den Einsatz von bis zu 25 g/hl Ascorbinsäure mit der ersten Schwefelgabe, um die Bildung von UTA zu vermeiden.

Der Zugabezeitpunkt für die Ascorbinsäure ist bei vorhandenem UTA-Potential enorm wichtig. Daher sollte bei Jungweinen mit UTA-Potential direkt bei der ersten SO<sub>2</sub>-Gabe auch Ascorbinsäure zugegeben werden. Denn mit der ersten SO<sub>2</sub>-Gabe startet die Bildung von 2-AAP („UTA-Aroma“) und das sollte sofort unterbunden werden.

Der Zusatz von Ascorbinsäure ist bei der Bestimmung von freier SO<sub>2</sub> als Reduktone zu berücksichtigen.

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

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.

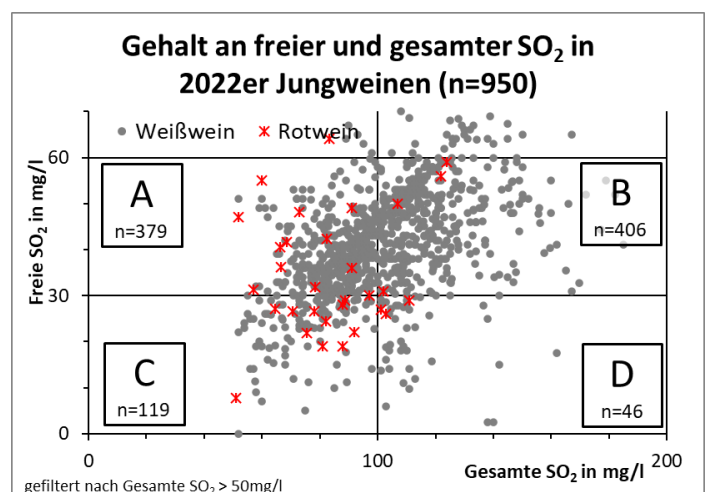
Durch den Zusatz von Ascorbinsäure wird der Reduktongehalt erhöht. Bei den praxisüblichen jodometrischen Bestimmungsmethoden (z.B. nach Rebelein, Dr. Nilles oder mit dem Neustädter-Zylinder) wird durch die Reduktone (Ascorbinsäure) schweflige Säure vorgetäuscht.

Durch die Bestimmung mit und ohne Glyoxal kann der Reduktongehalt und der Gehalt an freier schwefli-ger 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 ausreichend abgeschwefelt. Die im Bereich A liegenden 40% der Jungweine und im Bereich B liegenden 43% sind ausreichend geschwefelt. 18% der Jungweine liegen in den Bereichen C und D. Für diese ist eine nochmalige Gabe von schwefli-ger Säure erforderlich. Es gibt aber auch Weine, die 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.



## 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	919	-13	-4	20	3,9	5,9	8,8	8,9	11,4	13,8	0,0	14,9	76,5	10,4	12,2	14,1
Grauburgunder	119	-11	-7	15	4,3	6,1	8,2	9,4	12,6	14,7	0,0	6,7	60,6	11,0	13,0	14,7
Kerner	224	-13	-1	21	4,8	6,7	8,7	8,9	11,6	14,0	0,0	19,3	104,1	10,3	12,8	15,1
Müller-Thurgau	1070	-12	-6	21	3,5	6,0	8,4	1,5	11,7	14,3	0,0	9,3	189,6	10,1	12,3	14,6
Rieslaner	72	-12	6	57	5,9	7,3	9,0	9,1	11,8	15,1	0,0	37,1	150,2	11,0	14,0	18,3
Riesling	457	-10	-4	43	4,3	8,0	11,1	8,9	11,8	15,0	0,0	11,4	101,6	10,4	12,5	17,2
Scheurebe	379	-13	-4	60	4,2	6,5	11,2	9,1	11,6	14,2	0,0	12,7	121,7	9,7	12,4	18,4
Silvaner	1900	-14	-7	44	3,5	6,2	9,5	8,9	12,3	14,7	0,0	7,8	114,3	9,2	12,8	15,9
Traminer	94	-11	-3	25	1,3	5,7	8,6	9,2	12,8	21,8	0,0	19,4	88,8	11,0	13,9	26,2
Weißburgunder	403	-11	-6	18	4,2	6,3	10,4	9,3	12,4	15,0	0,0	8,6	77,3	9,5	12,9	15,1
Cabernet Dorsa	58	-9	-4	18	4,2	6,3	8,5	9,2	13,1	14,6	0,0	5,8	48,5	10,9	13,5	14,7
Domina	519	-10	-3	24	3,2	5,8	8,4	8,9	12,3	14,6	0,0	4,9	67,9	9,6	12,6	14,7
Dornfelder	235	-11	-4	19	4,1	6,1	8,5	8,9	12,3	14,5	0,0	5,8	57,6	9,5	12,7	16,5
Portugieser	75	-10	-3	25	3,5	5,4	8,1	8,9	12,0	13,8	0,0	8,0	75,1	9,5	12,4	14,0
Regent	133	-10	-4	23	4,2	6,0	8,8	8,9	12,7	14,8	0,0	5,7	65,0	10,9	13,0	14,8
Schwarzriesling	104	-9	-5	10	3,9	5,7	8,7	9,4	12,4	14,7	0,0	5,1	44,1	9,7	12,7	14,7
Spätburgunder	499	-11	-4	25	3,9	6,2	9,6	8,9	12,5	15,1	0,0	6,5	75,2	9,8	12,9	15,6

Gefiltert nach größer/gleich 70 g/l vorhandener Alkohol; Daten der Weinlabore GWF, Jordan, "Das Weinlabor, Klein Kellereiartikel", 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. Aufgrund des Wassermangels enthalten die 22er Jungweine weniger Mineralstoffe, sind also nur schwach abgepuffert und haben erstaunlich niedrige pH-Werte. Sie präsentieren sich säurebetonter als der Gesamtsäuregehalt erwarten lässt. Wie zu erwarten war liegen die Gesamtalkoholgehalte über den Vorjahreswerten.

## Nachlese Jahrgangsworkshop

Durch die online-Durchführung und das Versenden der Probe-Pakete konnten ein Vielfaches an Teilnehmern der Veranstaltung folgen, im Vergleich zur Präsenz-Version. Wer nicht am Jahrgangsworkshop teilnehmen konnte, kann sich jederzeit die Aufzeichnung über folgenden Link ansehen:

<https://www.youtube.com/watch?v=nRvRQTbM9wg>

## Evaluierung

Wir wollen die Qualität des Oenofaxes ständig verbessern und sind auf ihre Rückmeldungen und Anregungen angewiesen. Füllen sie den beigefügten Fragebogen aus und senden ihn an den Weinbauring oder an die Mailadresse [oenofax@lwg.bayern.de](mailto:oenofax@lwg.bayern.de)

Wir bedanken uns für ihre Rückmeldung bis zum 15.1.2023

**Wir wünschen eine besinnliche Weihnachtszeit und einen guten Start ins neue Jahr!**

**Ihr Oenofax-Team**