

+++ Sektgrundwein-Lese rückt näher +++ sehr heterogener Reifezustand +++ Abkühlung in Sicht +++

Aktuelle Situation

Die langanhaltende Hitzeperiode wird voraussichtlich am Freitag mit beginnenden Regenschauern ihr Ende finden. Abzuwarten bleibt, wieviel Niederschlag die prognostizierten Regenschauer über das Wochenende hinaus mit sich bringen. Beachten Sie bitte die Hinweise aus dem letzten Oenofax bezüglich der Produktion von Traubensaft. Je nach Reifezustand kann der Zusatz von Zitronensäure von max. 3 g/l erfolgen.

Reifemessung

Die Reifeentwicklung geht bei dem noch warmen und trockenen Wetter zügig voran. Besonders Silvaner konnte um 12° Oechsle auf jetzt 59° Oechsle zulegen.

Die Gesamtsäure liegt inzwischen bei 15 g/l.

Im rechten Teil der Tabelle ist die Differenz zu den Werten der Vorwoche zu sehen.

Rebsorte	Anzahl	23.08.									18.08.	
		Mostgewicht [°Oechsle]			Gesamtsäure [g/l]			pH-Wert			Differenz MW	
		Min.	MW	Max.	Min.	MW	Max.	Min.	MW	Max.	°Oe	GS [g/l]
Bacchus	9	59	66	73	9	10,2	11	3,0	3,0	3,1	6	-3,8
Müller-Thurgau	21	58	62	67	8	9,5	10	3,0	3,1	3,2	5	-3,5
Ortega	1	75	75	75	6,7	6,7	6,7	3,3	3,3	3,3	6	-1,4
Silvaner	53	50	59	66	11	15,0	19	2,9	3,0	3,1	12	-8,3

Werte der Weinlabore GWF und LWG

Die Reifeprouben nehmen zwar weiterhin zu, aktuell reicht aber die Anzahl noch nicht um dies für die verschiedenen Regionen getrennt abzubilden. Deshalb sind wir weiterhin **auf Ihre Mithilfe angewiesen**:

Bitte **beschriften Sie jede Probe**, die Sie zur Analyse in eines der fränkischen Weinlabore bringen, unbedingt mit: **ORT/REGION, REBSORTE und JAHRGANG**. Diese Informationen sind für eine qualitativ hochwertige Auswertung unbedingt erforderlich.

Vielen Dank für Ihre Mithilfe.

Bereitung von Sektgrundwein

Das Thema „Schaumwein/Sekt“ bietet ein nicht unerhebliches Potential für fränkische Weingüter. Der erste und einer der wichtigsten Schritte bei der Sektbereitung ist der richtige Lesezeitpunkt. Die Trauben für einen Sektgrundwein sollten ein maximales Mostgewicht von 75 – 80°Oe aufweisen! Beobachten sie die vorgesehenen Anlagen genau und führen eigene Reifemessungen durch, um den für IHRE Anlage richtigen Lesetermin zu bestimmen.

Oenologischer Fahrplan Burgunder/Aroma/Riesling - Sektgrundwein

- Trauben aus Rebanlagen ohne (Trocken-) Stress und mit moderatem Ertrag (max. 90 hl/ha)
- **Lesezeitpunkt beachten!**
 - o Mostgewicht: 76 - 80 °Oe
 - o Gesamtsäure: > 8 g/l
- Lese per Hand in möglichst kleine Gebinde
- Aufschüttung der Presse schonend ohne Drehen
- Ganztraubenpressung bis max. 1,2 bar (Ausbeute nur ca. 50 %, bei der Lese beachten!)
 - o pH-Wert-Anstieg während dem Pressen erfordert eine Chargentrennung
Dies ist mit der wichtigste Punkt bei der Sektgrundweimbereitung!!!
- Leichte SO₂-Gabe in den Most (20 mg/l)
- Scharfe Vorklärung mit vorheriger Enzymierung
- Eisenarmes Bentonit mitvergären (Aufwand abhängig von Rebsorte und Jahrgang)
- Vergärung mit neutraler Hefe, die eine sichere Endvergärung gewährleistet
 - o auf Hefe mit Killerfaktor verzichten → 2. Gärung!
- Gute Nährstoffversorgung der Hefe (Hefeaktivatoren wie GoFerm, VitaDrive, etc)
 - o Wenn BSA erwünscht, dann beimpfen in die abklingende Gärung
- Abstich nach der Gärung, spundvolle Einlagerung je nach Stilistik
 - o Wenn BSA beendet, SO₂-Gabe von max. 50 mg/l
 - o Bei Bedarf 10 g/hl Ascorbinsäure-Gabe
- Schönungskontrolle
- Kältestabilisierung
- EK-Filtration
- zeitnahe Versektung (Januar/Februar)

Abgeleitet aus den in den letzten Jahren durchgeführten Versuchs- und Verkostungsreihen, wollen wir Ihnen in diesem Jahr einen Fahrplan des *Arbeitskreis Kellerwirtschaft des fränkischen Weinbauverbandes* an die Hand geben.

Diese Empfehlung ist ausschließlich auf die Rebsorte **Silvaner** ausgelegt.

Oenologischer Fahrplan **Silvaner – Sektgrundwein**

- Gesunde und vitale Rebanlage
- Ertrag: 70 – 90 hl/ha
- Gesunde Trauben
- Mostgewicht: 75 – 80 °Oe (unreife Silvaner neigen leicht zu UTA)
- Schonende Handlese in kleine Kisten (kein Saftaustritt) bei möglichst kühlen Temperaturen, da auf SO₂ verzichtet werden soll.
- Kein SO₂-Einsatz auf Trauben, Maische oder Most. Phenoxidation ist gewünscht!
- Händisches Befüllen der Presse (oder mit Förderband)
- Ganztraubenpressung möglichst ohne Scheitern (bis Anstieg des pH-Wertes oder der Leitfähigkeit), je nach Pressenausführung können einzelne Umdrehungen zur Auflockerung möglich sein
- Vorklärung über Sedimentation mit vorheriger Enzymierung
- Mitvergären von Bentonit zur Eiweißstabilisierung
- Auswahl einer Reinzuchtheefe mit geringem Nährstoffbedarf
- Bei Bedarf zusätzliche Nährstoffgabe
- Kontrollierte Gärung (analytisch und sensorisch)
- Bevorzugt simultaner, unter Umständen auch sequentieller biologischer Säureabbau
 - o Mit speziellen Kulturen, die für niedrige pH-Werte geeignet sind
- Spundvolle Lagerung mit **max. 20 mg/L freie SO₂**, bis zur Versektung, wenn möglich ohne SO₂
- Filtration (bei externer Versektung EK-Filtration)
- **Weinsteinstabilisierung über Kälte und Kontaktweinstein**

Grundsätzlich gilt:

- geringer bis kein Einsatz von SO₂ bis zur Füllung
- Herstellung einer Süßreserve aus selbem Lesegut für die zweite Gärung, falls die Alkoholausbeute höher als erwartet war