

+++ Hauptlese ist in vollem Gange +++ warten bringt nicht mehr viel +++ selektive Lese zwingend notwendig +++ gesunde Trauben vor Mostgewicht +++ Anreicherung in Betracht ziehen +++ Säuremanagement +++

Allgemeine Situation

Örtliche Niederschläge sind prognostiziert und bei den herrschenden Temperaturen wird die Fäulnis rasch voranschreiten. Nur die wenigsten Weinberge sind noch völlig gesund.

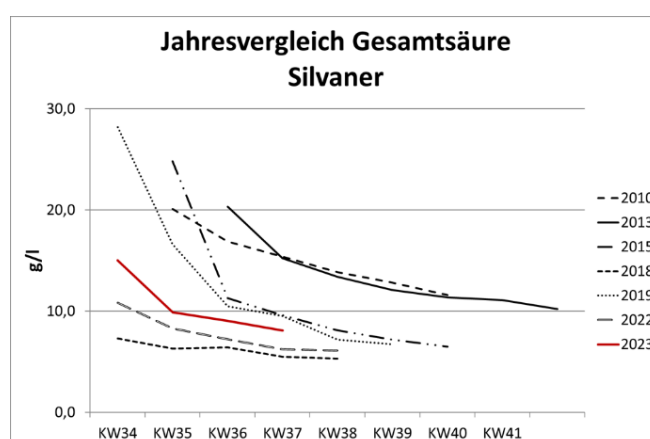
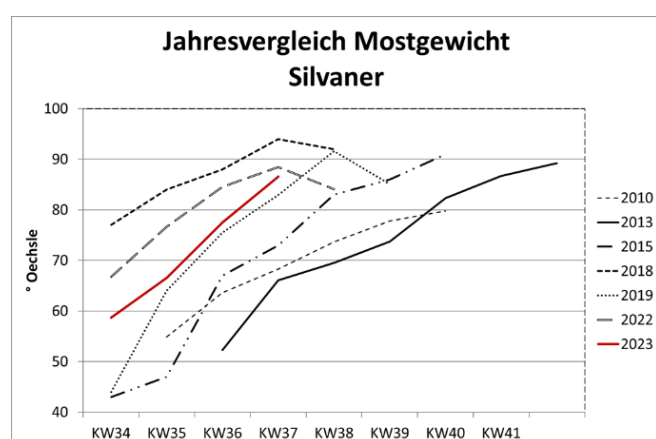
Eine individuelle Leseplanung ist extrem wichtig!

Die Rebanlagen, die für die Rotweinbereitung vorgesehen sind, müssen genau beobachtet werden, denn auch hier zeigen sich immer mehr Fäulnisnester und punktuell geschädigte Beeren, die Infektionen streuen. Gleiches gilt auch für die Rebanlagen der weißen Sorten.

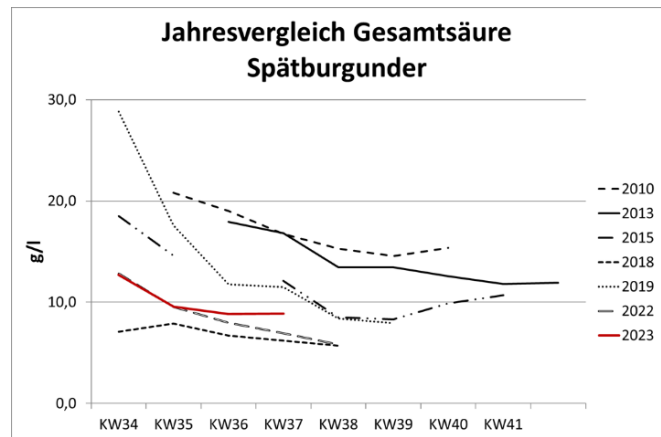
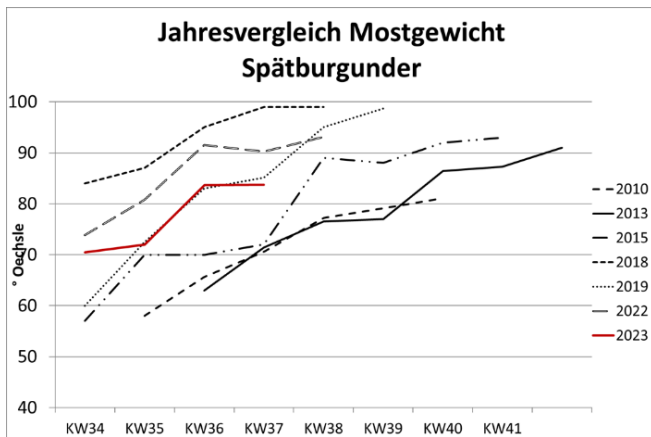
Um möglichst alle gesteckten Ziele erreichen zu können, gilt es abzuwägen, d. h. welche Anlagen auf der Prioritätenliste nach ganz oben müssen. Für gesetzte und Top Qualitäten gibt es aktuell nur noch ein enges Zeitfenster. Daher muss die Lese anderer Linien warten, auch wenn der Aufwand der Vorlese und Selektion höher erscheint.

Reifekurven von Silvaner und Spätburgunder

Die Silvanerlese ist in vollem Gang, ein Zuwarten bringt in den meisten Fällen keinen deutlichen Qualitätsgewinn mehr. Auch wenn die Abbildung der Mostgewichtskurve im Jahrgangvergleich den Eindruck erweckt, es könnte mit den Mostgewichten noch deutlich nach oben gehen, ist dies eine Fehleinschätzung, da der Zenit erreicht ist. Das Säureniveau bewegt sich bereits auf einem niedrigen Niveau. Ein Zuwarten wird zu möglichen Qualitätseinbußen durch Fäulnis führen und ist für die Weinbereitung eher nachteilig.



Die Lese von Spätburgunder ist in einigen Bereichen bereits abgeschlossen. Ein Zuwarten bringt in den meisten Fällen keinen deutlichen Qualitätsgewinn mehr. Die Abbildung der Mostgewichtskurve im Jahrgangvergleich zeigt, dass der Zenit erreicht ist. Das Säureniveau bewegt sich bereits auf einem vertretbaren Niveau. Ein Zuwarten wird zu möglichen Qualitätseinbußen durch Fäulnis führen, und eine geplante Rotweinbereitung ist durch die Bereitung von Roséwein zu ersetzen.



Hefenährstoffe und Hefenährsalze siehe Oenofax Nr. 8 vom 11.9.2023

Säuerung siehe Oenofax Nr. 8 vom 11.9.2023

Traubengesundheit und Mikroorganismenätätigkeit siehe Oenofax Nr. 9 vom 14.9.2023

Endvergärung und Restzucker

Zur Kontrolle des Gärverlaufes kann die Messung des Mostgewichtes mit einer Spindel, einem Biegeschwinger, einem Handrefraktometer oder einem Digitalrefraktometer erfolgen.

Aussagen über die Gärgeschwindigkeit liefert die Mostgewichtsabnahme pro Tag.

Die Messung mit einer Spindel oder einem Biegeschwinger erfolgt über die Dichte. Beim Refraktometer wird die Lichtbrechung gemessen. Gleiche Mostgewichte bei beiden Bestimmungsmethoden ergeben sich nur bei ungegorenen Mosten.

Bei gärenden oder vergorenen Mosten sind die Mostgewichte mit Spindel oder Biegeschwinger gemessen niedriger als die mittels Refraktometer ermittelten Werte.

Bei der Messung mit **Spindel oder Biegeschwinger**, also mit einem auf die Dichte bezogenen Messverfahren, liegen die Mostgewichte von vollständig vergorenen Mosten deutlich unter Null, also im Minusbereich, bei minus 10 bis minus 5°Oechsle. Je höher das Ausgangsmostgewicht war, desto mehr Alkohol wird gebildet und die Dichte wird niedriger. Pro 1°Oechsle Abnahme (Messung mit Spindel, Biegeschwinger) werden etwa 2 g/l Zucker vergoren.

Das **Refraktometer** zeigt bei durchgegorenen Weißweinen meist ein Mostgewicht um die 27 ° Oechsle an. Bei hochgradigem Lesegut kann die Endvergärung auch schon bei über 30°Oechsle (am Refraktometer gemessen) erreicht sein. Pro 1 °Oechsle Abnahme (Messung mit Refraktometer) werden etwa 3 g/l Zucker vergoren.

Reifemessung

Bei den Rebsorten Bacchus und Müller-Thurgau handelt es sich zum Großteil um bereits gelesene Proben. Bei einigen Rebsorten, wie Riesling oder Silvaner, geht die Probenanzahl deutlich zurück, da auch hier bereits viele Weinberge gelesen wurde. Gigantische Reifezuwächse sind nicht mehr zu erwarten.

Rebsorte	Region	Anzahl	18.09.									13.09.	
			Mostgewicht [°Oechsle]			Gesamtsäure [g/l]			pH-Wert			Differenz MW	
			Min.	MW	Max.	Min.	MW	Max.	Min.	MW	Max.	°Oe	GS [g/l]
Bacchus	Franken	63	69	84	97	4	6,4	9	3,2	3,3	3,5	2	-0,9
	Mainviereck	3	73	77	80	6	6,7	7	3,3	3,4	3,4	2	-0,2
	Maindreieck	36	69	85	96	4	6,2	9	3,2	3,3	3,5	3	-1,2
	Steigerwald	7	78	89	97	5	6,1	7	3,2	3,3	3,5	-2	-1,4
Müller-Thurgau	Franken	52	55	83	96	5	6,2	9	3,2	3,4	3,6	3	-0,2
	Mainviereck	19	73	80	88	6	6,9	9	3,2	3,4	3,5	4	0,0
	Maindreieck	13	55	81	96	5	5,8	7	3,4	3,5	3,6	1	-0,3
	Steigerwald	5	82	90	93	5	5,8	6	3,3	3,4	3,5	20	-1,6
Silvaner	Franken	11	75	87	97	6	8,1	10	3,1	3,3	3,5	0	0,1
	Mainviereck	1	79	79	79	8	8,3	8	3,5	3,5	3,5		
	Maindreieck	4	81	86	91	8	8,9	10	3,1	3,2	3,3	-1	0,9
	Steigerwald	2	95	96	97	6	7,0	8	3,2	3,4	3,5		
Weißburgunder	Franken	12	74	84	98	5	8,1	11	3,1	3,3	3,5	-2	-0,9
	Mainviereck	3	74	80	87	8	10,0	11	3,3	3,4	3,5		
	Maindreieck	3	84	93	98	5	6,0	7	3,3	3,4	3,5	10	-3,4
	Steigerwald	2	81	81	81	9	9,0	9	3,1	3,2	3,3		
Domina	Franken	4	78	82	92	6	7,2	9	3,5	3,6	3,7	-4	0,6
	Mainviereck	1	78	78	78	7	7,0	7	3,6	3,6	3,6		
	Maindreieck	2	78	85	92	6	7,4	9	3,5	3,6	3,7	-2	1,4
	Steigerwald												
Dornfelder	Franken	7	75	85	94	7	7,4	9	3,2	3,4	3,7		
	Mainviereck	1	86	86	86	9	9,0	9	3,3	3,3	3,3		
	Maindreieck	3	75	86	94	7	7,3	8	3,3	3,5	3,7		
	Steigerwald	1	92	92	92	7	7,2	7	3,4	3,4	3,4		
Portugieser	Franken	6	75	81	93	7	8,1	10	3,3	3,4	3,7	3	0,1
	Mainviereck	4	75	78	80	7	8,1	9	3,3	3,4	3,5	0	0,1
	Maindreieck	1	81	81	81	10	9,5	10	3,3	3,3	3,3		
	Steigerwald	1	93	93	93	7	6,6	7	3,7	3,7	3,7	16	-0,9
Regent	Franken	4	86	91	97	7	7,4	8	3,3	3,5	3,6	15	-0,5
	Mainviereck	1	94	94	94	7	6,7	7	3,5	3,5	3,5	14	-1,8
	Maindreieck	1	97	97	97	8	7,6	8	3,6	3,6	3,6	18	1,3
	Steigerwald	1	86	86	86	8	7,8	8	3,3	3,3	3,3	17	-1,1
Spätburgunder	Franken	6	83	87	94	8	8,9	10	3,3	3,4	3,4	6	0,0
	Mainviereck	3	83	84	84	8	8,9	10	3,3	3,3	3,4	11	-1,8
	Maindreieck	2	92	93	94	8	8,5	9	3,4	3,4	3,4	1	2,4
	Steigerwald												

Werte der Weinlabore "Das Weinlabor, Klein Kellereiartikel", Dr. Nilles und LWG