

+++ Lese in Teilen bereits abgeschlossen +++ selektive Lese zwingend notwendig +++ Traubengesundheit vor Mostgewicht +++ Säuremanagement +++ Anreicherung in Betracht ziehen +++ Gärkontrolle nicht vergessen +++

Allgemeine Situation

Die Schönwetterperiode hält noch an und die Temperaturen sollen bis zum Wochenende sommerlich bleiben. Kühlere Tages- und Nachttemperaturen werden zum Wochenende erwartet.

Eine individuelle Leseplanung ist jetzt extrem wichtig.

Gesundes Lesegut hat erste Priorität zur Erzeugung von reintonigen, fruchtigen Weinen. Zügige Verarbeitung und der Einsatz von schwefeliger Säure im Maische- und Moststadium verringert die Vermehrung der Mikroflora. Die Verwendung von Reinzuchthefepreparaten und Hefenährstoffen bringt Vorteile für eine zügige Angärung und vollständige reintonige Endvergärung.

Hefenährstoffe und Hefenährsalze siehe Oenofax Nr. 8 vom 11.9.2023

Säuerung siehe Oenofax Nr. 8 vom 11.9.2023

Traubengesundheit und Mikroorganismenaktivität siehe Oenofax Nr. 9 vom 14.9.2023

Gärung und Kontrolle der Endvergärung

Die Gärungen laufen reintonig und gut. Dies wird durch eine ausreichende Gabe von Hefenährstoffen zu Gärbeginn gewährleistet. Nur vereinzelt treten Böckser auf, die bis zum letzten Drittel der Gärung durch Zugabe von Hefenährsalz entfernt werden können. Kontrollieren sie regelmäßig den Gärverlauf. In der Regel ist eine niedrige Temperatur der Grund für stagnierende Gärungen, deshalb sollte gegen Gärende die Kühlung abgeschaltet werden.

Bitte die Keller nicht zu stark auskühlen lassen, damit die Endvergärung erreicht wird.

Nicht jeder Wein muss trocken sein. Restsüße Weine unbedingt schwefeln, um den BSA, wenn nicht gewünscht, zu verhindern.

Die sensorische Kontrolle liefert sehr gute Hinweise auf den Grad der Vergärung, wird aber durch die Gärungskohlensäure erschwert. Bedenken Sie dies bei der Einschätzung von Gärende und Endvergärung. Sichere Informationen über den Restzuckergehalt und somit über den Vergärungsgrad liefern die Zuckerbestimmung nach Rebelein, die FTIR-Analyse oder der einfache Clinitest.

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

Insbesondere die säurearmen Frühsorten sollten frühzeitig abgestochen werden. Zurzeit liegen nur sehr wenig aktuelle Werte für die SO₂-Gehalte von Jungweinen vor. Auf den Erfahrungen der letzten Jahre basierend, sollte bei der ersten SO₂-Gabe 70 mg/l gegeben werden.

Der erste Abstich von der Hefe sollte bei Weinen im Basissegment in den ersten Tagen nach Gärende stattfinden. Dadurch wird noch relativ viel aktive Feinhefe mitgenommen, von der die Weine in den nächsten Monaten (während des Feinhefelagers) profitieren können. Mit der ersten SO₂-Gabe kann

dann noch einige Tage gewartet werden. Wird mit dem ersten Abstich zu lange gewartet, ist nur noch sehr wenig Hefe in Schwebel. Sobald die erste Gabe von SO₂ erfolgt, sollte auch bei Weißweinen 150 mg/l Ascorbinsäure (15 g/hl) zugesetzt werden.

Bei hochwertigen Weinen und Weinen mit hohen Alkoholgehalten kann der Tank gegen Ende der Gärung beigefüllt werden und anschließend ein Vollhefelager durchgeführt werden.

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

Rotwein und BSA

Viele Rotweinmaischen sind bereits weitestgehend vergoren. Die Bestimmung des vorhandenen Alkohols und des vergärbaren Zuckers liefert ihnen den Gesamtalkohol. Bei Rotweinen ist ein Gesamtalkohol von 13 %Vol (103 g/l) anzustreben. Falls erforderlich sollte nach dem Abpressen noch anreichert werden. Der sequenzielle BSA sollte erst nach vollständiger Vergärung des Zuckers mit Milchsäurebakterien eingeleitet werden. Das Gebinde ist vor dem BSA einmal abzustechen und beizufüllen, da die Milchsäurebakterien strikte Anaerobier sind, und Luft zum Absterben der Bakterien führt.

Für einen **erfolgreichen BSA** sind grundsätzlich folgende Punkte zu beachten:

- Wahl der richtigen Hefe für die Gärung (wenig SO₂-Bildung)
- Beimpfen mit Starterkulturen
- Temperatur 18 – 20°C
- Freie SO₂ = 0 mg/l
- Gesamt-SO₂ < 30 mg/l
- pH-Wert > 3,2
- Äpfelsäuregehalt > 1 g/l und < 5 g/l
- Alkoholgehalt < 14 %vol.
- Ausreichend Aminostickstoff für die Bakterien

Wollen sie den **BSA verhindern**, sind folgende Maßnahmen zu ergreifen:

- Temperatur unter 18°C
- Abstich von der Grobhefe
- Freie SO₂ > 40 mg/l
- pH-Wert < 3,4

Einladung zum zweiten Termin Info-Treff Herbst 2023



Auch bei zweiten Treffen dreht sich alles um die Themen Weinlese, Mostbehandlung, Gärung und erste Jungweinbehandlungen. Die Termine ersetzen nicht die später anstehenden Jungweinproben, vielmehr können Weine/Moste die aktuell Fragen aufwerfen oder bei denen eine zweite Meinung gefragt ist, mitgebracht werden.

- **Donnersdorf/Falkenstein** **Mo 25.09.2023** **17.00 Uhr**
Treffpunkt: Hauptkreuzung in der Lage Donnersdorfer Falkenberg bei Falkenstein
- **Weigenheim** **Mi 04.10.2023** **18.00 Uhr**
Treffpunkt: Winzerhof Klaus Markert; Hauptstraße 12, 97215 Weigenheim

Ansprechpartner:

<i>Ralf Schwarz</i>	<i>Stefan Kraus</i>	<i>Jochen Körber</i>
Tel. 0931-7959 1810	Tel. 0931-7959 1813	Tel. 0931-7959 1812
Mobil:	Mobil: 0160-98508499	Mobil: 0151-54861325
r.schwarz@bezirk-unterfranken.de	s.kraus-wein@bezirk-unterfranken.de	j.koerber@bezirk-unterfranken.de

Reifemessung

Bei den Rebsorten Bacchus, Müller-Thurgau und Silvaner handelt es sich zum Großteil um bereits gelesene Proben. Gigantische Reifezuwächse sind nicht mehr zu erwarten.

Rebsorte	Region	Anzahl	20.09.									18.09.	
			Mostgewicht [°Oechsle]			Gesamtsäure [g/l]			pH-Wert			Differenz MW	
			Min.	MW	Max.	Min.	MW	Max.	Min.	MW	Max.	°Oe	GS [g/l]
Bacchus	Franken	7	75	85	93	6	6,7	9	3,3	3,4	3,4	1	0,3
	Mainviereck												
	Maindreieck	7	75	85	93	6	6,7	9	3,3	3,4	3,4	0	0,5
	Steigerwald												
Müller-Thurgau	Franken	15	71	84	94	4	5,7	7	3,3	3,5	3,8	1	-0,4
	Mainviereck												
	Maindreieck	10	71	82	90	5	5,8	7	3,3	3,5	3,7	1	0,0
	Steigerwald	5	80	88	94	4	5,5	6	3,4	3,5	3,8	-2	-0,3
Silvaner	Franken	49	78	92	100	6	7,0	10	3,2	3,3	3,5	6	-1,1
	Mainviereck												
	Maindreieck	47	78	92	100	6	7,0	10	3,2	3,3	3,5	6	-1,9
	Steigerwald	2	83	86	90	8	8,3	9	3,2	3,3	3,3	-9	1,3
Domina	Franken	9	87	92	104	5	6,7	7	3,5	3,7	3,9	9	-0,5
	Mainviereck												
	Maindreieck	7	87	89	91	5	6,7	7	3,6	3,7	3,8	5	-0,6
	Steigerwald	2	95	99	104	7	6,6	7	3,5	3,7	3,9		
Spätburgunder	Franken	5	81	90	98	7	8,3	12	3,2	3,3	3,5	3	-0,6
	Mainviereck												
	Maindreieck	5	81	90	98	7	8,3	12	3,2	3,3	3,5	-3	-0,2
	Steigerwald												
Werte der Weinlabore Dr. Nilles und LWG													

Kellerwirtschaftskurs 2023 online

Die Aufzeichnung der Veranstaltung vom 07.09.2023 ist jetzt zum Anschauen unter folgendem Link erreichbar: https://www.lwg.bayern.de/weinbau/bildung_beruf/336497/index.php#