

## **+++ Gärkontrollen durchführen +++ Schwefelkontrollen erforderlich +++ Jahrgangsworkshop – Anmeldung anbei +++ Weine spundvoll lagern +++**

*Das Oenofax erscheint ab jetzt nicht mehr regelmäßig.*

### **Allgemein**

Sind noch Weine in Gärung, sollten diese Gebinde auf optimale Gärtemperatur von 18 °C bis 20°C gehalten werden. Gleiches gilt auch für Jungweine, die den gewünschten BSA noch nicht abgeschlossen haben.

Zu den Themen „Kontrolle der Endvergärung“ bzw. „Gärstockung“ verweisen wir auf die Oenofaxe der vergangenen Wochen. Diese sind im Archiv des Weinbaurings auch nachträglich einsehbar.

(Oenofax-Archiv 2023)

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

Mehrere Stress-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 15 g/hl Ascorbinsäure (Maximalgabe wäre 25 g/hl) mit der ersten Schwefelgabe, um die Bildung von UTA zu vermeiden.

Der Zugabezeitpunkt für die Ascorbinsäure ist dabei 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> von über 30 mg/l nach Abzug der Reduktone sein. Bei der Bestimmung der freien SO<sub>2</sub> muss in Jungweinen mit Ascorbinsäure-Zusatz der Gehalt an Reduktonen berücksichtigt werden.

Für Jungweine, die mit Ascorbinsäure (150 mg/l = 15 g/hl) versetzt wurden, sind zum jetzigen Zeitpunkt mind. 40 mg/l freie SO<sub>2</sub> und ein Gehalt an Reduktoren von 50 mg/l, berechnet als SO<sub>2</sub>, sinnvoll. Es ergibt sich somit ein Gehalt an 90 mg/l freie SO<sub>2</sub>, die sich aus der wirklich freien SO<sub>2</sub> von 40 mg/l und den 50 mg/l bedingt durch die Reduktone ergeben.

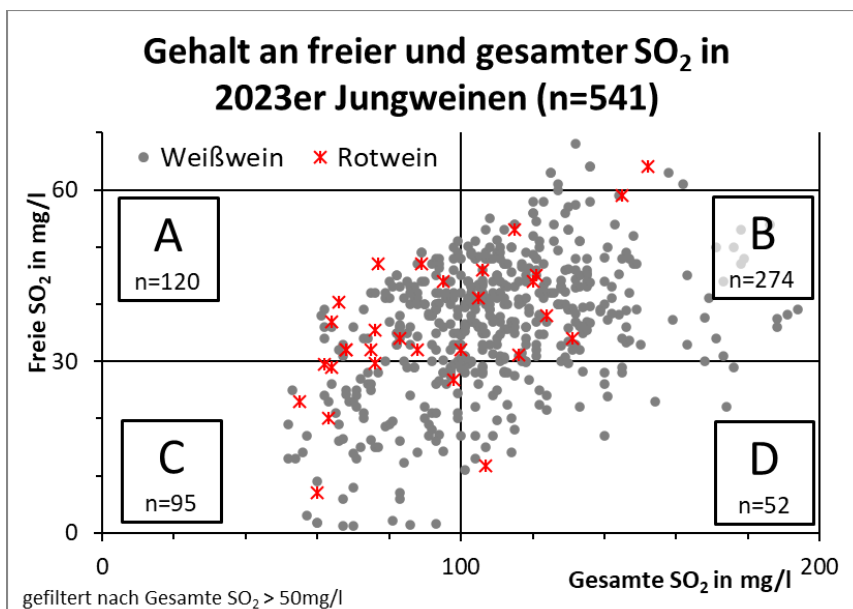
Durch den Zusatz von Ascorbinsäure wird der Reduktorgehalt erhöht. Bei den praxisüblichen jodometrischen Bestimmungsmethoden (z.B. nach Rebelein, Dr. Nilles oder mit dem Neustädter-Zylinder) wird durch die Reduktone (Ascorbinsäure) schweflige Säure vorgetäuscht.

Durch die Bestimmung mit und ohne Glyoxal kann der Reduktorgehalt 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 noch nicht alle Jungweine ausreichend abgeschwefelt. Die im Bereich A liegenden 22% der Jungweine und im Bereich B liegenden 51% sind ausreichend geschwefelt. 28% der Jungweine liegen in den Bereichen C und D. Für diese ist eine nochmalige Gabe von schwefliger 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.



## Durchschnittswerte der Jungweine

aus der vergangenen Woche sind in der nachfolgenden Tabelle zusammengefasst.

Rebsorte	Anzahl	Mostgewicht aus Dichte [°Oechsle]			Gesamtsäure [g/l]			voh. Alkohol [%vol]			Zucker [g/l]			Gesamtalkohol [%vol]		
		Min.	MW	Max.	Min.	MW	Max.	Min.	MW	Max.	Min.	MW	Max.	Min.	MW	Max.
Bacchus	394	-10	-1	28	3,6	<b>6,5</b>	9,2	9,0	<b>11,3</b>	14,1	0,0	<b>13,5</b>	72,3	9,7	<b>12,1</b>	14,8
Grauburgunder	75	-11	<b>-6</b>	24	3,9	<b>6,4</b>	7,9	9,7	<b>12,7</b>	14,7	0,0	<b>4,8</b>	68,3	11,0	<b>13,0</b>	14,8
Kerner	88	-10	<b>-1</b>	27	4,5	<b>6,4</b>	7,9	9,2	<b>12,2</b>	13,8	0,0	<b>17,9</b>	80,0	10,5	<b>13,3</b>	14,9
Müller-Thurgau	403	-10	<b>-5</b>	18	3,0	<b>5,9</b>	8,8	9,3	<b>11,8</b>	14,5	0,0	<b>5,9</b>	54,8	10,0	<b>12,2</b>	14,7
Rieslaner	34	-8	<b>18</b>	73	5,5	<b>7,9</b>	12,1	9,1	<b>11,5</b>	15,0	0,2	<b>58,3</b>	177,0	11,6	<b>14,9</b>	22,2
Riesling	193	-9	<b>-4</b>	41	4,9	<b>7,6</b>	10,9	8,7	<b>11,8</b>	13,8	0,0	<b>9,3</b>	107,5	10,9	<b>12,4</b>	16,9
Scheurebe	152	-10	<b>-3</b>	22	4,0	<b>6,4</b>	9,2	9,0	<b>11,8</b>	14,1	0,0	<b>11,6</b>	67,1	10,8	<b>12,5</b>	14,5
Silvaner	625	-11	<b>-6</b>	32	3,9	<b>6,2</b>	10,5	9,0	<b>12,5</b>	15,3	0,0	<b>5,5</b>	92,0	9,9	<b>12,8</b>	16,2
Traminer	37	-11	<b>3</b>	105	4,3	<b>5,6</b>	11,9	6,2	<b>12,2</b>	14,2	0,0	<b>26,1</b>	266,8	11,3	<b>13,8</b>	22,1
Weißburgunder	152	-10	<b>-6</b>	19	3,5	<b>6,4</b>	10,8	9,4	<b>12,4</b>	14,5	0,0	<b>6,3</b>	59,7	10,9	<b>12,8</b>	14,7
Cabernet Dorsa	25	-6	<b>-2</b>	13	5,3	<b>6,7</b>	9,0	10,5	<b>12,7</b>	13,7	0,0	<b>3,5</b>	33,6	11,9	<b>12,9</b>	13,8
Domina	218	-8	<b>-2</b>	19	3,8	<b>6,3</b>	8,9	9,1	<b>12,1</b>	14,1	0,0	<b>3,3</b>	49,0	9,4	<b>12,3</b>	14,2
Dornfelder	102	-8	<b>-3</b>	16	4,6	<b>6,6</b>	9,1	9,6	<b>12,4</b>	14,2	0,0	<b>3,7</b>	38,5	10,0	<b>12,6</b>	14,7
Portugieser	40	-8	<b>-3</b>	10	3,8	<b>6,0</b>	8,8	9,2	<b>12,2</b>	14,0	0,0	<b>4,2</b>	33,7	9,5	<b>12,4</b>	14,2
Regent	63	-10	<b>-4</b>	10	4,2	<b>6,2</b>	8,3	10,3	<b>12,7</b>	14,6	0,0	<b>3,1</b>	30,6	10,3	<b>12,9</b>	14,7
Schwarzriesling	42	-7	<b>-2</b>	27	4,4	<b>6,8</b>	10,1	9,6	<b>12,1</b>	15,0	0,0	<b>7,0</b>	74,0	9,6	<b>12,6</b>	16,8
Spätburgunder	248	-9	<b>-3</b>	64	4,0	<b>6,5</b>	11,2	9,0	<b>12,6</b>	15,4	0,0	<b>6,1</b>	166,5	9,6	<b>13,0</b>	18,9

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

Bei durchgegorenen Weißweinen liegt das über die Dichte, also mit Biegeschwinger oder Spindel, bestimmte Mostgewicht bei minus 10. Bei Rotweinen, bedingt durch die höheren Extraktgehalte, im Mittel bei minus 8.

Die Gesamtsäuregehalte der Weißweine decken für alle Rebsorten sehr weite Bereiche ab. Eine Harmonisierung der Säure ist für viele Jungweine noch erforderlich und es werden sowohl die Säuerung als auch die Entsäuerung erforderlich werden.

Bei den Rotweinen sollte der BSA erst nach vollständiger Vergärung des Zuckers erfolgen, um die Bildung von flüchtiger Säure gering zu halten. Bei den Rotweinen sind viele Partien im BSA noch nicht durch und ein Warmhalten der Gebinde ist noch erforderlich.

Die Alkoholgehalte der Rotweine liegen im Mittel um 0,5%vol über den Alkoholgehalten der weißen Rebsorten.

## Terminhinweis:

### Jahrgangsworkshop 2023

**Donnerstag, den 23.11.2023 ab 13:30 Uhr**  
im Bezirk Unterfranken (Würzburg)

**Freitag, den 24.11.2023 ab 9:00 Uhr**  
in der LWG in Veitshöchheim

Der Workshop wird in diesem Jahr wieder in Präsenz stattfinden.  
Um möglichst vielen Winzerinnen und Winzern eine Teilnahme zu ermöglichen, bieten wir den Workshop an zwei Terminen an. (Inhalte sind identisch)

*Einladung und Anmeldung im Anhang.*