

Oenofax Nr. 6

Herausgegeben am

Donnerstag, 5. September 2024

**+++ Mostgewichtszunahme abhängig vom Menge-Güte-Verhältnis +++ vermehrt KEF Meldungen
+++ Anlagen kontrollieren +++ lokale Niederschläge zum Wochenanfang erwartet +++**

Allgemeine Situation:

Aktuell ist die Wetterlage eher unbeständig und lokal sind Schauer möglich vor allem ab Wochenanfang. Es kühlt tagsüber ab, nachts bleiben die Temperaturen weiterhin im zweistelligen Bereich. Je nach Witterung könnte das Fäulnisrisiko in den nächsten Wochen zunehmen. Durch die sehr unterschiedlichen Voraussetzungen in den Flächen (Wieviel Prozent 1. und/oder 2. Generation gibt es? KEF schon da? Fäulnisbefall durch Oidium od. Essig? Ertragsniveau?) ist es besonders wichtig, dass sie ihre eigenen Anlagen engmaschig kontrollieren/bonitieren. **Besonders Weinberge mit geringem Ertrag bewegen sich beim Mostgewicht in einem Bereich, in dem man über eine Ernte nachdenken sollte!**

Rote Sorten wie Dornfelder, Acolon, Regent, Portugieser etc. gilt es genau zu beobachten, da immer wieder Befall mit Kirschessigfliege (KEF) gemeldet wird. Nur 100% reife und gesunde Trauben sind für die Rotweinbereitung geeignet, deshalb muss je nach Gesundheitszustand die Zielsetzung/ Weiterverarbeitung angepasst werden → Rosébereitung, Maischeerhitzung.

Reifemessung

Aufgrund der diesjährigen Gegebenheiten bewegen sich die Mostgewichte in einer großen Bandbreite. Die Entwicklungsunterschiede zwischen erster und zweiter Generation haben sich durch die warme Witterung und die gute Wasserversorgung im August deutlich verringert. Bei den Traubenproben sollte darauf geachtet werden, den IST-Zustand (Anteil 1. und 2. Generation im Weinberg) auch in den Reifeproben abzubilden, um ein aussagekräftiges Ergebnis zu bekommen.

Bei Anlagen mit niedrigen Erträgen liegen die Mostgewichte teilweise bereits zwischen 85 und 90°Oe! Verpassen Sie den Lesestart dieser Anlagen nicht!

Die Reifetabelle am Ende des Faxes kann nur einen Anhaltspunkt bieten, vor allem hinsichtlich der Mostgewichtszunahme.

Bentonitbedarf

Die Dosage-Empfehlung bezieht sich wie gewohnt auf die Variante Mitvergären. Versuche haben gezeigt, dass so die Eiweißstabilität mit einer niedrigeren Aufwandmenge im Vergleich zur Saft- oder Weinschönung erreicht wird. Auf die Verwendung von eisenarmem Bentonit ist zu achten.

Dosage Empfehlung Mitvergären:

- Bacchus, Müller-Thurgau, Riesling 150-200 g/hl
- Silvaner und Burgundersorten 200-300 g/hl

Orientieren Sie sich auch an ihren Erfahrungswerten der letzten Jahre.

Heferversorgung

Eine zusätzliche Versorgung der Hefen mit Diammoniumphosphat (DAP) sollte mit 30-40 g/hl zu Beginn der Gärung erfolgen. Bei Bockserbildung während der Gärung kann dann in Schritten von 10-20 g/hl bis zur zulässigen Gesamtmenge von 100 g/hl nachdosiert werden. Die Nährstoffversorgung ist ein entscheidender Faktor, um die Reintönigkeit der Weine und den reibungslosen Verlauf der Gärung zu gewährleisten.

Präparat	Höchstmenge	Wirkung
Diammoniumphosphat DAP	100 g/hl (Most)	Gärsalz zur Bockserprävention, erste Gabe 30-40 g/hl
Thiamin (Vitamin B1)	0,06 mg/hl (0,6 mg/l) (Most)	Verringerung der SO ₂ -Bindungspartner
Kombipräparate	vom Hersteller abhängig (Most)	wie die Einzelkomponenten, häufig etwas teurer, aber einfacher in der Anwendung
Hefe-Präparate (Go-Ferm, Vitadrive etc.)	vom Hersteller abhängig (Hefeansatz)	für besseres Hefewachstum, Gabe zum Hefeansatz
inaktivierte Hefen, Hefezellwandpräparate	40 g/hl	zur besseren Endvergärung durch höhere Trübung, häufig Trägerstoff für Glutathion

Informationen aus dem Kellerwirtschaftskurs

Rosebereitung

	Rotling	Rosé	Weißherbst	Blanc de Noir
Def.	Frischer, aromatischer (leichter) Wein (Weißweincharakter) Aktueller Jahrgang	Trockener, frischer, fruchtiger Wein Aktueller Jahrgang	Hochwertiger Wein (100% aus einer Rebsorte)	Hochwertiger Wein
Farbe	Helles Rot - blauviolette Reflexe	Lachsfarben - zartrosa	Zwiebelschalen bis Lachsfarben	Weißweinfarben (Keine rötliche Tönung)
Geschmack	Halbtrocken Weißweincharakter, belebend, spritzig, anregende Säure,	Trocken Fruchtig, frisch, Mittlerer Körper	Trocken Balsamisch, Kräftiger Körper Oder als Dessertwein	Trocken, Kräftiger Körper vollmundig
Rebsorten (empfohlene)	MTH, Bacchus, Kerner, Scheurebe usw. Domina, Dornfelder, Acolon, Regent, Portugieser usw.	Domina, Portugieser, Schwarzriesling, Spätburgunder usw.	Spätburgunder, Schwarzriesling, Frühburgunder usw.,	Spätburgunder, Schwarzriesling
Traubenmaterial	Gesund, Anteile WW- Trauben 60-80 %	Gesund, ggf. Vorlauf/Saftentzug	Gesund, ggf. Vorlauf/Saftentzug, oder edelsüß bei Dessertwein	Gesund, Ganztraubenpressung (ohne Scheitern)
Reifegrad	≤11,5 %Vol. vorh. Alkohol	12 - 12,5 %Vol. vorh. Alkohol	12,5 – 13 %Vol. vorh. Alkohol Ausnahme: Dessertwein	12,5 – 13 %Vol. vorh. Alkohol
Trinkanlass	leichter Sommerwein „Unkomplizierter“ Genuss	„Alltag“, Essensbegleiter	hochwertiger Essensbegleiter	hochwertiger Essensbegleiter

Verarbeitungsempfehlung bei belastetem Traubengut (nur in Maßen möglich; zu stark belastete Trauben nicht lesen!)

- 50 mg/L SO₂ auf die Trauben
- Schnelle Verarbeitung
- Ganztraubenpressung
- Pektinase erst auf den Most
- Aktivkohle-Schönung nach Vorversuch s.u.
- Kammerfilter
- Bentonit mitvergären
- Gute Nährstoffversorgung, v.a. Thiamin
- Schnelle Angärung mit Reinzuchthefer

Mostbehandlung mit Aktivkohle

Mostschönung ist deutlich schonender als eine Weinschönung. Die Aufwandmenge ist abhängig von Art und „Alter“ der Fäulnis und sollte immer durch einen Vorversuch ermittelt werden.

Maximale Dosage: 100 g/hl

Verkostung immer von der höchsten Dosage beginnen!!!



Bernhard Schandelmaier:

Berechnungsindex zur Kontrolle der Endgärung (in °Brix) tinyurl.com/RefrakDEUnit

Im Anhang: **Tabelle zur Ermittlung des natürlichen Alkoholgehalts**

Tabelle Nährwert von teilweise gegorenem Traubenmost

		04.09.										KW35	
Rebsorte	Region	Anzahl	Mostgewicht [°Oechsle]			Gesamtsäure [g/l]			pH-Wert			Differenz MW	
			Min.	MW	Max.	Min.	MW	Max.	Min.	MW	Max.	°Oe	GS [g/l]
Bacchus	Franken	29	68	77	83	6	7,5	10	3,0	3,1	3,4	3	-1,0
	Mainviereck	3	73	76	79	7	8,4	9	3,1	3,1	3,2	4	-0,1
	Maindreieck	18	68	76	80	6	7,4	9	3,0	3,1	3,4	8	-1,0
	Steigerwald	8	73	78	83	6	7,3	10	3,1	3,2	3,3	3	-1,5
Grau- burgunder	Franken	8	72	80	86	7	10,2	17	2,9	3,1	3,2	11	0,2
	Mainviereck												
	Maindreieck	7	72	80	86	7	10,3	17	2,9	3,1	3,2	11	0,3
	Steigerwald	1	83	83	83	9	9,2	9	3,2	3,2	3,2		
Kerner	Franken	6	64	75	86	8	10,6	12	3,0	3,1	3,3		
	Mainviereck												
	Maindreieck	5	64	73	79	10	11,1	12	3,0	3,0	3,2		
	Steigerwald	1	86	86	86	8	8,2	8	3,3	3,3	3,3		
Müller- Thurgau	Franken	49	58	75	85	6	8,5	12	3,0	3,2	3,3	7	-3,5
	Mainviereck	3	68	70	73	10	10,2	11	3,0	3,1	3,1	6	-1,6
	Maindreieck	33	58	75	85	6	8,4	12	3,0	3,2	3,3	7	-3,9
	Steigerwald	9	72	77	84	7	8,2	11	3,1	3,2	3,3	4	0,3
Riesling	Franken	12	66	72	78	10	13,6	16	2,8	2,9	3,0	17	-5,8
	Mainviereck												
	Maindreieck	11	66	72	78	10	13,4	16	2,8	2,9	3,0	17	-6,0
	Steigerwald	1	73	73	73	16	16,2	16	2,9	2,9	2,9		
Scheurebe	Franken	5	70	73	78	8	9,9	12	3,0	3,1	3,1	16	-8,2
	Mainviereck												
	Maindreieck	5	70	73	78	8	9,9	12	3,0	3,1	3,1	16	-8,2
	Steigerwald												
Silvaner	Franken	29	58	74	85	8	10,9	21	2,8	3,1	3,2	9	-4,2
	Mainviereck	3	59	66	70	12	12,4	13	3,0	3,1	3,1	7	-2,8
	Maindreieck	19	58	74	85	9	11,1	21	2,8	3,1	3,2	8	-4,2
	Steigerwald	7	73	78	81	8	10,0	15	3,0	3,1	3,2	9	-2,3
Weiß- burgunder	Franken	10	73	81	88	8	10,4	13	3,0	3,0	3,1	7	-2,9
	Mainviereck												
	Maindreieck	9	73	81	88	8	10,2	13	3,0	3,0	3,1	7	-3,1
	Steigerwald												
Domina	Franken	9	74	80	84	8	9,9	15	3,0	3,2	3,4	9	-6,8
	Mainviereck												
	Maindreieck	7	76	80	84	8	9,9	15	3,0	3,2	3,3	9	-6,8
	Steigerwald	2	74	79	84	8	10,0	13	3,1	3,3	3,4		
Regent	Franken	16	59	80	91	6	8,8	13	3,0	3,3	3,5	2	-0,9
	Mainviereck	2	69	73	77	9	10,6	12	3,1	3,2	3,3	10	-4,8
	Maindreieck	7	63	81	91	6	7,6	9	3,1	3,3	3,4	2	-1,5
	Steigerwald	2	88	90	91	8	7,8	8	3,3	3,4	3,5	7	-1,6
Spät- burgunder	Franken	9	68	80	85	8	10,5	12	3,0	3,1	3,2	7	-2,9
	Mainviereck												
	Maindreieck	9	68	80	85	8	10,5	12	3,0	3,1	3,2	7	-2,9
	Steigerwald												

Werte der Weinlabore Divino Nordheim, GWF, Winzer-Sommerach und LWG