

Oenofax Nr. 8

Herausgegeben am
Donnerstag, 19. September 2024

**+++ Hauptlese in dieser Woche gestartet +++ Reifeverlauf und Gesundheitszustand beachten +++
Rotweine ernten – KEF- / Fäulnisgefahr +++ Säuremanagement +++ Gärungen laufen gut +++**

Allgemeine Situation:

Die kühlen Temperaturen in der letzten Woche haben einen schnellen Anstieg der Mostgewichte ausgebremst. Durch den Regen und die aktuell herrschenden warmen Temperaturen, sowie Vorbelastungen und tierische Traubennascher, finden sich immer wieder Fäulnisnester und punktuell geschädigte Beeren. Insbesondere Rebanlagen, welche für die Rotweinbereitung vorgesehen sind, müssen genau beobachtet werden

Die Reife, das Menge-Güte-Verhältnis und vor allem der Gesundheitszustand werden die weitere Taktung der Weinlese vorgeben. Solange die Wetterlage stabil bleibt, ist eine überhastete Lese nicht nötig. **Verpassen Sie jedoch nicht den Moment**, um die Trauben gesund und getreu ihren Zielvorgaben zu ernten.

Traubengesundheit

- Gesunde Trauben sind der wichtigste Baustein für gute Weinqualität
- Mostgewicht ist „zweitrangig“ → gegebenenfalls Anreicherung
- Bei angeschlagenem Lesegut nach Standardverfahren vorgehen
 - Handlese → Selektionieren; Vollernter → Vorlese
 - Maischeschwefelung 3-5 g/hl SO₂
 - erhöhter pH-Wert? → evtl. Säuerung (s.u.)
 - Kühle, schnelle Verarbeitung
 - bei Bedarf Kohleschönung im Saftstadium (20-50 g/hl) (s. auch Oenofax vom 5.9.2024)
 - zügige, scharfe Vorklärung
 - schnell in Gärung bringen

Rotwein

- Nur 100 % gesunde Trauben ernten → Selektion im Weinberg!
- Unterscheidung von gesunden und befallenen Trauben oft schwierig → Trauben „abriecken“, Lesehelfer schulen, ständige Kontrolle
- zügige Verarbeitung
- Risiko genau abwägen (Sponti vs. Reinzuchtheffe bzw. Maischegärung vs. Erhitzung)

Säuerung:

Nicht bei allen Weinen ist aktuell eine Säuregabe notwendig, doch die voranschreitende Reife, und die heißen Tage Ende August/Anfang September, beeinflussen die Säurewerte. **Grundsätzlich ist die Säuerung mit bis zu 4 g/l, berechnet als Weinsäure, zugelassen. Muss** aber wie die Anreicherung und die Entsäuerung **gemeldet werden**.

Liegt die Mostsäure unter 6 g/l ist, in Abhängigkeit von Gesundheitszustand und pH-Wert, eine Säuregabe empfehlenswert. Für die Mostsäuerung sollte Weinsäure verwendet werden, da hier die größtmögliche pH-Wert Absenkung erfolgt.

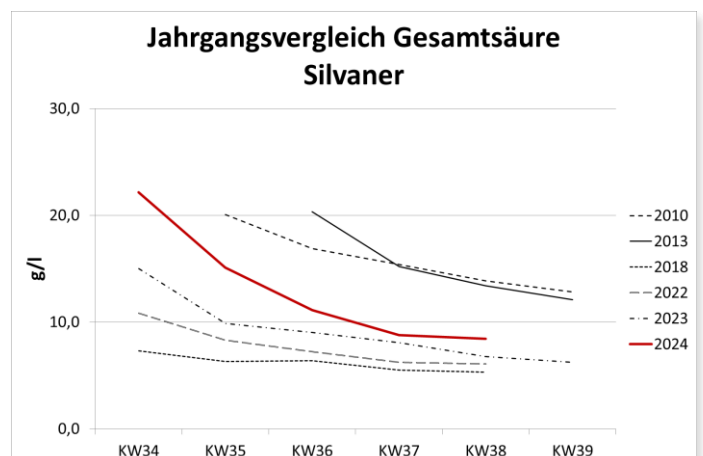
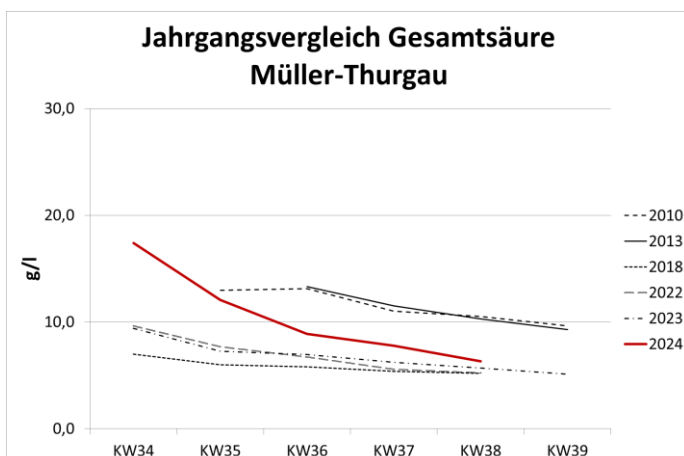
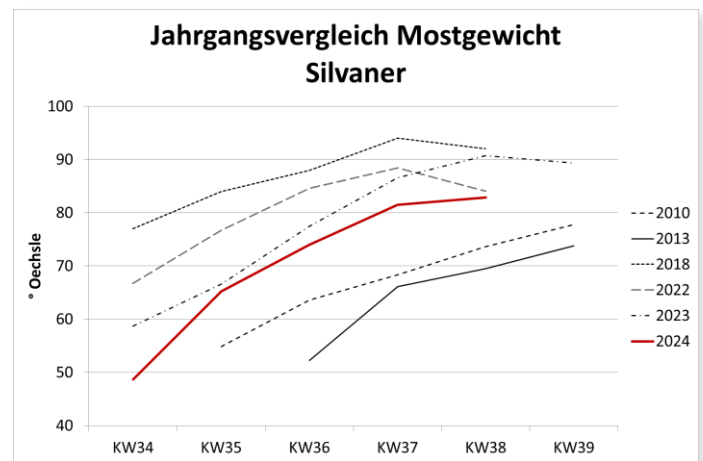
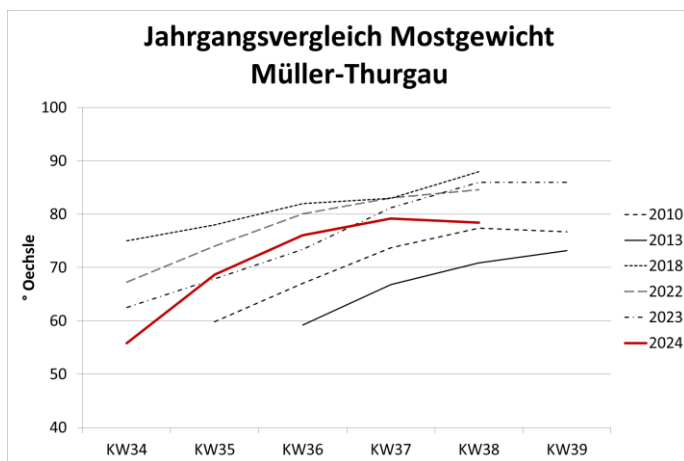
Ab einem pH-Werten von über 3,4 besteht ein erhöhtes Risiko, dass sich unerwünschten Mikroorganismen schneller vermehren. Um diese zu unterdrücken, sollte ab pH-Werten > 3,4 gesäuert werden → 1g/l L-Weinsäure senkt den pH-Wert um ca. 0,1.

Die nachfolgende Tabelle zeigt den Zusatz von L-Weinsäure für einen Ziel-pH von 3,4:

pH-Wert	Zusatz an L-Weinsäure
> 3,60	2,0 g/l = 200 g/hl
3,55 - 3,60	1,5 g/l = 150 g/hl
3,45 - 3,55	1,0 g/l = 100 g/hl
3,40 - 3,45	0,5 g/l = 50 g/hl

Reifeentwicklung:

Ein Vergleich der Jahrgänge zeigt, dass die Reifeentwicklung des Jahrgangs 2024 im mittleren Bereich liegt. Auch sieht man deutlich die zögerliche Entwicklung der letzten Woche.



Reifemessung:

		18.09.										KW 37	
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	39	67	78	87	4	5,1	6	3,1	3,3	3,7	2	-1,4
	Mainviereck												
	Maindreieck	34	67	78	87	4	5,1	6	3,1	3,3	3,7	2	-1,6
	Steigerwald	3	78	80	81	5	5,3	6	3,4	3,4	3,4	5	-1,6
Grau- burgunder	Franken	6	82	85	89	6	9,0	11	3,0	3,1	3,6	-2	0,4
	Mainviereck	2	83	84	84	10	10,1	11	3,0	3,0	3,1		
	Maindreieck	2	82	85	89	6	8,2	11	3,1	3,3	3,6	-2	-0,3
	Steigerwald	1	85	85	85	10	9,6	10	3,1	3,1	3,1	-1	0,4
Kerner	Franken	7	79	87	95	8	8,3	9	3,1	3,2	3,2	6	-0,5
	Mainviereck												
	Maindreieck	7	79	87	95	8	8,3	9	3,1	3,2	3,2	6	-0,8
	Steigerwald												
Müller- Thurgau	Franken	24	67	78	87	5	6,3	8	3,1	3,3	3,5	-1	-1,4
	Mainviereck	1	67	67	67	8	8,2	8	3,1	3,1	3,1	-7	-0,3
	Maindreieck	17	69	79	87	5	6,5	8	3,1	3,3	3,5	0	-1,5
	Steigerwald	5	69	77	84	5	5,7	8	3,2	3,4	3,5	-1	-1,2
Riesling	Franken	22	71	79	86	8	10,0	11	2,9	3,0	3,2	2	-1,1
	Mainviereck	1	71	71	71	10	10,2	10	3,2	3,2	3,2		
	Maindreieck	21	72	80	86	8	10,0	11	2,9	3,0	3,2	1	-1,0
	Steigerwald												
Scheurebe	Franken	9	73	80	87	8	8,6	10	3,0	3,1	3,2	4	0,1
	Mainviereck	1	79	79	79	8	7,6	8	3,2	3,2	3,2		
	Maindreieck	6	73	80	87	8	8,7	9	3,0	3,1	3,2	4	0,0
	Steigerwald	2	77	80	83	8	9,1	10	3,0	3,1	3,1	7	0,8
Silvaner	Franken	86	64	83	94	5	8,4	14	3,0	3,2	3,5	1	-0,4
	Mainviereck	7	68	73	80	8	8,9	10	3,1	3,2	3,2	-1	-1,1
	Maindreieck	73	64	84	94	5	8,3	14	3,0	3,2	3,5	2	-0,3
	Steigerwald	5	81	86	94	7	8,8	11	3,0	3,2	3,3	4	0,0
Weiß- burgunder	Franken	20	74	86	96	7	8,8	13	3,0	3,2	3,3	2	-0,2
	Mainviereck	2	84	85	86	7	7,9	8	3,2	3,2	3,2	2	-1,4
	Maindreieck	14	80	88	96	7	8,4	10	3,1	3,2	3,3	3	-0,3
	Steigerwald	3	74	81	85	9	10,6	13	3,0	3,1	3,2	0	0,2
Domina	Franken	18	76	83	93	7	8,6	11	3,2	3,4	3,8	2	0,1
	Mainviereck												
	Maindreieck	14	76	83	87	7	9,3	11	3,2	3,4	3,7	1	0,6
	Steigerwald	4	77	83	93	7	8,0	10	3,2	3,5	3,8	4	-1,0
Spät- burgunder	Franken	13	77	88	94	7	8,3	10	3,1	3,2	3,4	3	-1,4
	Mainviereck												
	Maindreieck	11	77	88	94	7	8,1	10	3,1	3,3	3,4	4	-2,0
	Steigerwald												

Werte der Weinlabore Divino Nordheim, GWF, "Das Weinlabor, Klein Kellereiartikel", Dr. Nilles, Winzer-Sommerach und LWG