

# Oenofax Nr. 9

Herausgegeben am  
**Montag, 23. September 2024**

**+++ Wetterprognose beobachten +++ gesunde Trauben vor Mostgewicht +++  
Säuremanagement +++ BSA bei Rotwein einleiten +++**

## Allgemeine Situation:

Für Mittwoch und insbesondere Donnerstag sind aktuell örtliche, teilweise hohe Niederschlagsmengen und sogar Gewitter gemeldet. Eine **individuelle** Leseplanung ist jetzt besonders wichtig, um gerade Sorten, die sensibel auf Niederschläge reagieren, noch gesund einzubringen.

*Weiterhin gelten die Empfehlungen vom 19.09.2024.*

## Gärung und Kontrolle der Endvergärung

Die Gärungen laufen reintonig und gut. Berichte von Gärstockungen sind bisher eher selten.

Vereinzelt treten sulfidische, böckserartige Aromanoten auf. Die Praxis zeigt, dass eine Gabe von 20 g/hl DAP bis zum letzten Drittel der Gärung als Gegenmaßnahme meist ausreicht.

Wichtig: Kontrollieren Sie Gärverlauf und -geschwindigkeit (MG-Abnahme pro Tag), um eingreifen zu können, falls nötig.

## **Berechnung des Restzuckergehaltes (Spindel, Biegeschwinger):**

Näherungsweise Restzuckergehalt ergibt sich aus gemessenem Mostgewicht in °Oechsle (aus der Dichtemessung) plus Korrekturfaktor (KF) mal zwei.

$$\text{Zucker in g/l} = (\text{MG} + \text{KF}) * 2$$

Die Erhaltung von natürlicher Restsüße ist in der Regel sensorisch von Vorteil gegenüber einer späteren Süßreservedosage.

Wenn der gewünschte Restzuckergehalt erreicht ist, sollte der Tank sofort gekühlt werden. Um die Gärung nachhaltig zu stoppen, ist es ratsam, den Tank am nächsten Tag von der Hefe abzustechen und spundvoll einzulagern (und weiter zu kühlen). Dies ist meistens ausreichend, um die Gärung zu stoppen. Dadurch kann mit der ersten Zugabe von schwefliger Säure noch einige Tage gewartet werden kann, so dass sich Gärungsnebenprodukte weiter abbauen.

**Tabelle: Korrekturfaktoren zur Restzuckerberechnung (Mostgewicht nach Anreicherung)**  
Quelle: Schandelmaier, B.; 2022

g/L Säure	75 °Oe	80 °Oe	85 °Oe	90 °Oe	95 °Oe	100 °Oe
5	4,4	5,4	6,4	7,4	8,4	9,4
6	4,0	5,0	6,0	7,0	8,0	9,0
7	3,6	4,6	5,6	6,6	7,6	8,6
8	3,2	4,2	5,2	6,2	7,2	8,2
9	2,8	3,8	4,8	5,8	6,8	7,8
10	2,4	3,4	4,4	5,4	6,4	7,4
11	2,0	3,0	4,0	5,0	6,0	7,0
12	1,6	2,6	3,6	4,6	5,6	6,6
13	1,2	2,2	3,2	4,2	5,2	6,2
14	0,8	1,8	2,8	3,8	4,8	5,8



YouTube Tutorial des DLR  
Rheinpfalz Restzuckerberechnung  
nach der Dichte während der  
Gärung von Weißwein  
<https://www.youtube.com/watch?v=fxOIKRzm-Ek>

## **Rotwein und BSA**

Viele Rotweinmaischen sind weitestgehend vergoren. Die Bestimmung des vorhandenen Alkohols und des vergärbaren Zuckers liefert den Gesamtalkohol. Hier sollte ein Wert von rund 13 % vol (103 g/l) angestrebt werden. Falls erforderlich, kann nach dem Abpressen noch angereichert werden. Der sequenzielle BSA sollte erst nach vollständiger Vergärung des Zuckers mit Milchsäurebakterien eingeleitet werden. Hierbei ist darauf zu achten, dass **Milchsäurebakterien stricke Anaerobier sind** und Luft zum Absterben der Bakterien führt. Deshalb sollten die **Gebinde vor dem BSA einmal abgestochen und beigefüllt werden**.

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

- Wahl der richtigen Hefe für die Gärung (wenig SO<sub>2</sub>-Bildung)
- Beimpfen mit Starterkulturen
- Temperatur 18 – 20°C
- Freie SO<sub>2</sub> = 0 mg/l
- Gesamt-SO<sub>2</sub> < 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 SO<sub>2</sub> > 40 mg/l
- pH-Wert < 3,4