

Oenofax Nr. 10

Herausgegeben am
Donnerstag, 26. September 2024

**+++ Hauptlese vielerorts in den letzten Zügen +++ Endvergärung im Blick behalten +++
erste Gärungen beendet +++ Feinhefelager nutzen +++ Tanks spundvoll machen +++**

Allgemeine Situation:

Die Niederschläge in den kommenden Tagen lassen die Temperaturen etwas sinken, gerade am Wochenende fallen die Nachttemperaturen in den einstelligen Bereich. Vielerorts ist die Hauptlese in den letzten Zügen, beschleunigt durch die angekündigten Niederschläge. Die Mostgewichte bleiben eher verhalten (Kabinett-Bereich), wobei die Minimum- und Maximum-Werte einzelner Rebsorten stark auseinander gehen. Dies kann zumeist direkt auf die Stockbelastung bzw. den Anteil der 2. Generation zurückgeführt werden. Die Gärungen laufen allgemein sehr gut, Berichte von Gärstockungen sind eher selten. Achten sie weiterhin auf eine ausreichende Nährstoffversorgung und verhindern Sie das Auskühlen des Kellers. So können Sie Gärstockungen vorbeugen. Tägliche Gärkontrolle und das Verkosten der Weine ist wichtig, um im Notfall eingreifen zu können.

Reifetabelle s. *letzte Seite*

Maischestandzeit

Eine Standzeit (nur bei gesunden Trauben!) bringt bei Silvaner einen besseren Aufschluss der Maische, jedoch gilt es zu berücksichtigen, dass auch die Gesamtsäure durch die abpuffernde Wirkung von gelöstem Kalium und Calcium reduziert wird. Je nach Ausgangswert sollte dann eine Säuerung in Erwägung gezogen werden.

pH-Wert

Eine pH-Wert Absenkung sollte nicht immer automatisch durchgeführt werden, sobald der pH-Wert über 3,4 liegt. Diese ist immer im Kontext zum Säurewert zu sehen. Bei stabilen Säurewerten >6,5 g/l, gesunden Trauben und einer schnellen, sauberen Verarbeitung kann auch bei Werten von mehr als 3,4 pH eine reintonige Gärung ablaufen.

Abstich und erste SO₂-Gabe

Zurzeit liegen noch keine aktuellen Werte für die SO₂-Gehalte von Jungweinen vor. Basierend auf den Erfahrungen der letzten Jahre sollte je nach Sorte bei der **ersten SO₂-Gabe 60-70 mg/l** gegeben werden.

Um möglichst viel Feinhefe nutzen zu können, sollte der erste Abstich von der Hefe in den ersten Tagen nach Gärrende stattfinden. 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, sollten 150 mg/l Ascorbinsäure (15 g/hl) zugegeben werden (s.u.). 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!!!*

UtA-Potential – Einsatz von Ascorbinsäure

Der Zeitpunkt für die Ascorbinsäure-Gabe ist bei einem vorhandenen UtA-Potential enorm wichtig. Daher sollte bei Jungweinen mit UtA-Potential direkt bei der **ersten Schwefelgabe Ascorbinsäure** in Höhe **von 15 g/hl** zugegeben werden. Denn mit der ersten SO₂-Gabe startet die Bildung von 2-AAP („UtA-Aroma“) und muss somit sofort unterbunden werden. Denken Sie deshalb nach der Gärung an den Einsatz, um die Bildung von UtA zu vermeiden. Eine Ascorbinsäure Gabe vor der Gärung hat keine Wirkung gegen UtA. Sollte aus weinstilistischen Gründen bereits vor der Gärung Ascorbinsäure eingesetzt worden sein, ist zu beachten, dass nach der Gärung noch Restmengen davon vorhanden sein können. Dadurch könnte bei einer weiteren Gabe der Grenzwert von max. 250 mg/l im fertigen Wein überschritten werden.

Der Zusatz von Ascorbinsäure ist bei der Bestimmung von freier SO₂ als Reduktone zu berücksichtigen.

Wir haben noch freie Plätze für den Workshop:

Grundlagen der Sensorik

Termin: Dienstag, 5. November 2024 von 09.00 bis 16.30 Uhr

Information & Anmeldung unter folgenden Link: [Workshop](#)

Fachberatung für Kellerwirtschaft



Bezirk
Unterfranken

		25.09.										KW 38	
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	12	80	83	86	5	5,8	6	3,4	3,4	3,5	5	0,2
	Mainviereck												
	Maindreieck	12	80	83	86	5	5,8	6	3,4	3,4	3,5	4	0,2
	Steigerwald												
Grau- burgunder	Franken	2	94	94	94	6	6,2	6	3,4	3,5	3,6	8	-2,1
	Mainviereck												
	Maindreieck	2	94	94	94	6	6,2	6	3,4	3,5	3,6	9	-1,3
	Steigerwald												
Kerner	Franken	5	85	90	95	6	6,4	7	3,3	3,3	3,4	4	-1,2
	Mainviereck												
	Maindreieck	4	85	90	95	6	6,5	7	3,3	3,3	3,4	3	-1,8
	Steigerwald	1	89	89	89	6	6,0	6	3,3	3,3	3,3		
Müller- Thurgau	Franken	40	76	89	95	5	7,3	9	3,1	3,3	3,6	6	0,7
	Mainviereck												
	Maindreieck	39	76	89	95	5	7,3	9	3,1	3,3	3,6	5	0,3
	Steigerwald	1	90	90	90	6	5,6	6	3,5	3,5	3,5	9	0,0
Riesling	Franken	9	63	74	89	7	9,1	11	3,0	3,1	3,5	-4	-0,6
	Mainviereck												
	Maindreieck	9	63	74	89	7	9,1	11	3,0	3,1	3,5	-4	-0,7
	Steigerwald												
Scheurebe	Franken	3	78	81	86	8	7,9	8	3,2	3,3	3,3	0	0,0
	Mainviereck												
	Maindreieck	3	78	81	86	8	7,9	8	3,2	3,3	3,3	1	-0,4
	Steigerwald												
Silvaner	Franken	30	80	87	95	5	7,5	12	3,0	3,3	3,7	4	-0,6
	Mainviereck												
	Maindreieck	28	80	87	95	5	7,6	12	3,0	3,3	3,7	4	-0,5
	Steigerwald	2	84	84	85	5	5,5	6	3,5	3,5	3,5	-1	-2,9
Traminer	Franken	2	96	97	97	5	4,8	5	3,6	3,7	3,7	6	4,8
	Mainviereck												
	Maindreieck	2	96	97	97	5	4,8	5	3,6	3,7	3,7	6	4,8
	Steigerwald												
Weiß- burgunder	Franken	6	92	96	97	5	6,8	8	3,2	3,4	3,5	8	-1,4
	Mainviereck												
	Maindreieck	5	92	95	97	5	6,8	8	3,2	3,4	3,5	6	-0,7
	Steigerwald												
Domina	Franken	3	86	88	92	8	8,8	10	3,4	3,7	3,9	4	0,8
	Mainviereck												
	Maindreieck	3	86	88	92	8	8,8	10	3,4	3,7	3,9	4	0,6
	Steigerwald												
Dornfelder	Franken	1	82	82	82	7	7,0	7	3,7	3,7	3,7	8	0,0
	Mainviereck												
	Maindreieck	1	82	82	82	7	7,0	7	3,7	3,7	3,7	8	-0,1
	Steigerwald												
Schwarz- riesling	Franken	1	93	93	93	6	5,9	6	3,5	3,5	3,5	11	-2,3
	Mainviereck												
	Maindreieck	1	93	93	93	6	5,9	6	3,5	3,5	3,5	7	-1,4
	Steigerwald												
Spät- burgunder	Franken	2	92	96	99	6	6,6	8	3,5	3,5	3,5	6	-0,9
	Mainviereck												
	Maindreieck	2	92	96	99	6	6,6	8	3,5	3,5	3,5	6	-0,7
	Steigerwald												

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