

Oenofax Nr. 11

Herausgegeben am

Mittwoch, 2. Oktober 2024

**+++ Hauptlese zum Wochenende fertig +++ Auskühlen der Keller vermeiden +++
+++ Nur jetzt: Hefeschönung bei Altweinen +++ Aromaenzym +++ Gebinde spundvoll +++**

Allgemeine Situation

Die Hauptlese ist bzw. wird mit dem Wochenende vermutlich abgeschlossen sein. Jetzt verlagert sich der Fokus vom Weinberg in den Keller, um die eingebrachte Qualität zu erhalten.

Der regelmäßigen sensorische Kontrolle während und nach der Gärung kommt jetzt eine besondere Bedeutung zu. Verkosten sie ihre Weine immer wieder selbstkritisch, um mögliche Fehlentwicklungen frühzeitig zu erkennen.

Gärstockungen

Aktuell laufen die Gärungen gut und es gilt weiterhin, die Zuckerabnahme in kurzen Abständen zu kontrollieren.

In den kommenden Nächten sinken die Temperaturen in den einstelligen Bereich. Durch ein Auskühlen der Keller steigt die Gefahr von Gärstockungen. Vermeiden Sie daher Zugluft.

Wenn 2/3 des Zuckers abgebaut sind bietet es sich an, die Tank-Kühlung auszuschalten, um die reibungslose Endvergärung durch die Hefen zu unterstützen. Je weniger Restzucker (v.a. Glucose) und je mehr Alkohol vorhanden ist, desto schwieriger ist es, eine Gärung wieder in Gang zu bringen und desto geringer sind die Erfolgsaussichten.

Abstich und Hefeschönung

Die ersten Partien sind oder werden in den nächsten Tagen von der groben Hefe getrennt. Jetzt bietet sich die **einmalige Möglichkeit**, die anfallende frische Hefe zu nutzen, um Weine aus älteren Jahrgängen etwas aufzufrischen.

Bei der Hefeschönung gelten folgende gesetzliche Rahmenbedingungen:

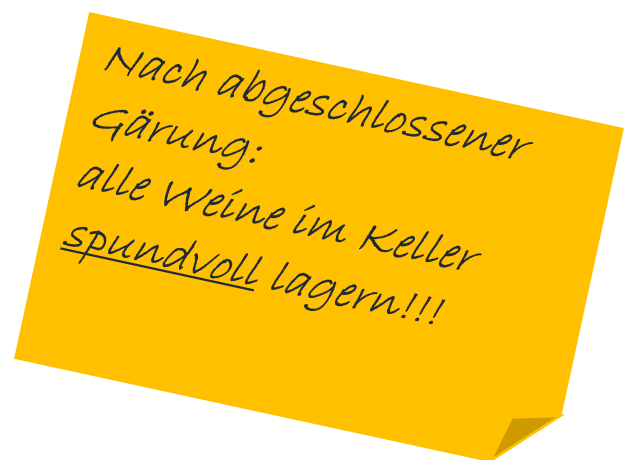
- Es darf nur frische, gesunde Hefe aus jüngster Bereitung verwendet werden.
- Der Jungwein, aus dem die Hefe entnommen wird, muss trocken sein.
- Die Hefe darf nicht verdünnt werden.
- Die Zugabe ist auf 5 % des zu behandelten Erzeugnisses beschränkt.
- Geschönt werden darf Wein, Likörwein, Schaum- und Perlwein (gemäß Anhang I Tabelle 2 der Verordnung (EU) Nr. 2019/934).

Zugabe von Enzymen (β -Glucosidasen)

Der Einsatz von β -Glucosidasen nach der Gärung intensiviert bei Rebsorten mit hohen Gehalten an gebundenen Terpenen, wie z.B. Muskateller, Morio-Muskat und Traminer, das Aroma. Diese Enzyme werden auch als Aromaenzyme bezeichnet und sind in großer Auswahl im Handel erhältlich. Bei hochreifen Trauben der Rebsorten Riesling, Scheurebe und Müller-Thurgau sind ebenfalls Aromasteigerungen möglich. In Forschungsprojekten war die Wirkung dieser Enzyme stets deutlich höher als die von „aromaintensivierenden“ Hefestämmen. Am besten kombiniert man beides.

Jungweine

Im Moment liegen uns noch zu wenige Datensätze vor, um gesicherte Aussagen zu SO_2 Bedarf, Alkoholausbeute oder Weinsteinausfall während der Gärung zu treffen



[Es gibt noch letzte 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