

Oenofax Nr. 8

Herausgegeben am
Donnerstag, 11. September 2025

**+++ Nicht zögern, anfangen! +++ Gesundheitszustand vor Mostgewicht +++ Hefeernährung +++
Bentonitbedarf +++ BSA einleiten +++**

Allgemeine Situation:

Die Witterung zeigt sich in den nächsten Tagen weiterhin wechselhaft mit vereinzelt Schauern. Die Niederschläge der letzten Tage fielen regional unterschiedlich aus. Die Feuchtigkeit bleibt allerdings hoch, ebenso wie die Nachttemperaturen.

Die Reifeentwicklung/ Mostgewichtszunahme hat sich in den letzten Tagen etwas verzögert, allerdings zeigen sich bei kompakten Sorten, bedingt durch Feuchtigkeit, warme Temperaturen und Vorbelastungen (Oidium, tierische Verursacher), bereits geschädigte Beeren und erste Fäulnisnester.

Der Gesundheitszustand und nicht das Mostgewicht wird die weitere Taktung der Weinlese vorgeben. Kontrollieren sie Ihre Anlagen primär auf den Gesundheitszustand! Wer jetzt zögert, rennt bei der aktuellen Entwicklung hinterher und muss dann mit einem wesentlich höheren Zeit- und Arbeitsaufwand rechnen.

Traubengesundheit:

- Gesunde Trauben sind der wichtigste Baustein für gute Weinqualität
- Mostgewicht ist „zweitrangig“ → gegebenenfalls Anreicherung
- Bei angeschlagenem Lesegut nach Standardverfahren vorgehen:
 - ➔ Selektionieren; SO₂-Einsatz; schnelle Verarbeitung, scharfe Vorklärung, zügig in Gärung bringen; (bei Bedarf → Säuerung, Kohleschönung, etc.)

Hefeversorgung:

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.

Berechnung des Restzuckergehaltes: (Spindel, Biegeschwinger):

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

Je nach MG und Säurewert kann der Korrekturfaktor variieren. (siehe Tabelle)

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

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

Bentonitbedarf:

Die Dosage-Empfehlung bezieht sich wie gewohnt auf die Variante „Mitvergären“, hierbei ist auf die Verwendung von eisenarmem Bentonit zu achten.

Dosage-Empfehlung „Mitvergären“:

- **Bacchus, Müller-Thurgau, Riesling** → **150-200 g/hl**
- **Silvaner und Burgundersorten** → **200-250 g/hl**

Orientieren Sie sich auch an ihren Erfahrungswerten der letzten Jahre.

Rotwein und BSA:

- Nur 100 % gesunde Trauben ernten → Selektion im Weinberg!
- Unterscheidung von gesunden und befallenen Trauben oft schwierig → Trauben „riechen“, Lesehelfer schulen, ständige Kontrolle
- zügige Verarbeitung & Risiko abwägen (Spontangärung vs. Reinzuchthefer bzw. Maischegärung vs. Erhitzung)
- Falls ein simultaner BSA (Lactiplanibacillus plantarum) angedacht ist, gilt folgendes zu beachten:
 - kein SO₂-Einsatz,
 - Temperatur > 18°C
 - ausreichende Aufwandmenge

Die Bakterien dürfen erst zugesetzt werden, wenn diese Faktoren (SO₂ und Temperatur) passen, sonst funktioniert der BSA nicht. Die Bakterien leben nur wenige Tage! In dieser Zeit benötigen sie ideale Bedingungen!

WICHTIG: Die Bakterien können sich nicht vermehren, deshalb sollte eine Dosage von mind. 10 g/hl eingesetzt werden sollte. Diese Menge reicht dann aus, um ca. 3-4 g/l Äpfelsäure abzubauen.

Reifemessung:

Die Mostgewichte sind bei den meisten Rebsorten über 80°Oe angekommen, wobei sie im Maindreieck meist leicht über denen im Mainviereck oder im Steigerwald liegen. Die Differenz zwischen den niedrigsten und den höchsten Mostgewichten ist zum Teil sehr groß. Beim Silvaner beträgt sie mittlerweile 35° Oe! Der teilweise ergiebige Regen hat zu einem "Verdünnungseffekt" geführt, weshalb die Gesamtsäure weiter deutlich abnimmt, während das Mostgewicht moderat ansteigt.

		KW 37										KW 36	
Rebsorte	Region	Anzahl	Mostgewicht [°Oechsle]			Gesamtsäure [g/l]			pH-Wert			Differenz zur Vorwoche	
			Min.	MW	Max.	Min.	MW	Max.	Min.	MW	Max.	°Oe	GS [g/l]
Bacchus	Franken	45	68	80	92	5	6,4	8	2,9	3,3	3,5	5	-0,8
	Mainviereck	2	78	79	79	6	6,7	7	3,1	3,1	3,1	5	-0,3
	Maindreieck	26	68	81	92	5	6,4	8	3,0	3,3	3,5	5	-0,9
	Steigerwald	12	68	79	88	5	6,5	8	3,0	3,2	3,4	4	-0,6
Grau- burgunder	Franken	14	78	86	91	5	8,2	10	3,0	3,2	3,5	2	-0,7
	Mainviereck	3	85	86	87	8	8,3	9	3,1	3,2	3,3	2	-0,6
	Maindreieck	5	84	88	91	5	7,4	9	3,0	3,2	3,5	2	-1,6
	Steigerwald	4	78	84	91	8	8,6	9	3,2	3,2	3,3	7	-0,2
Müller- Thurgau	Franken	64	65	79	90	5	6,5	9	3,0	3,2	3,5	3	-0,9
	Mainviereck	5	67	77	86	7	7,2	8	3,1	3,2	3,2	3	-0,3
	Maindreieck	36	66	79	89	5	6,5	9	3,0	3,2	3,5	3	-0,8
	Steigerwald	15	65	77	89	5	6,7	8	3,1	3,2	3,5	1	-0,7
Riesling	Franken	27	74	83	91	8	10,6	14	2,9	3,0	3,5	6	-1,3
	Mainviereck	1	81	81	81	8	8,3	8	3,1	3,1	3,1		
	Maindreieck	22	77	84	91	9	10,4	13	2,9	3,0	3,2	6	-1,0
	Steigerwald	3	81	84	88	10	10,9	12	2,9	3,2	3,5	9	-2,1
Scheurebe	Franken	13	80	83	92	7	8,4	10	3,0	3,2	3,4	6	-0,4
	Mainviereck	1	80	80	80	8	8,4	8	3,0	3,0	3,0		
	Maindreieck	5	80	85	92	7	8,4	9	3,1	3,2	3,3	4	-0,5
	Steigerwald	7	80	83	87	7	8,3	10	3,0	3,2	3,4	10	-0,2
Silvaner	Franken	130	59	82	94	6	8,9	13	2,9	3,1	3,6	5	-0,9
	Mainviereck	6	77	81	86	8	7,9	9	3,1	3,1	3,3	9	-1,0
	Maindreieck	86	59	82	93	6	8,8	13	2,9	3,1	3,4	3	-0,8
	Steigerwald	35	67	82	94	7	9,2	11	3,0	3,2	3,6	9	-1,0
Weiß- burgunder	Franken	24	74	84	94	6	8,4	11	3,0	3,2	3,4	3	-1,2
	Mainviereck	4	85	89	94	7	7,4	8	3,1	3,2	3,2	5	-0,9
	Maindreieck	8	80	86	94	6	8,1	10	3,0	3,1	3,4	4	-1,7
	Steigerwald	11	74	82	88	7	8,6	11	3,1	3,2	3,4	10	-1,0
Domina	Franken	21	77	84	94	5	6,8	9	3,0	3,3	3,9	2	-1,5
	Mainviereck												
	Maindreieck	8	77	82	87	6	7,2	9	3,0	3,2	3,5	1	-1,4
	Steigerwald	11	79	86	94	5	6,7	8	3,1	3,3	3,9	3	-1,3
Spät- burgunder	Franken	8	80	86	96	8	9,5	10	3,1	3,2	3,3	2	-0,9
	Mainviereck												
	Maindreieck	5	84	91	96	8	9,3	10	3,2	3,2	3,3	3	-1,0
	Steigerwald	3	80	81	81	9	9,9	10	3,1	3,1	3,2	3	-0,8

Werte der Weinlabore von Domäne Castell, Divino Nordheim, GWF, "Das Weinlabor, Klein Kellereiartikel", Dr. Nilles und LWG