

Oenofax Nr. 9

Herausgegeben am
Montag, 15. September 2025

**+++ Lesetempo hoch halten +++ Gesundheitszustand vor Mostgewicht +++ Anreicherung +++
Botrytis – Umgang mit belastetem Lesegut +++ bei individuellen Fragen: der Bezirk hilft +++**

Allgemeine Situation:

Aufgrund der feuchten Witterung und der warmen Temperaturen entwickelt sich die Botrytisfäulnis (und Sekundärinfektionen) sehr schnell. Das Lesetempo ist im ganzen Gebiet sehr hoch – und sollte es auch bleiben. Vor einer Maschinenlese ist je nach Gesundheitszustand des Weinbergs eine negative Vorlese sinnvoll.

Ab Donnerstag bleibt es eher trocken und die Temperaturen sollen wieder deutlich ansteigen. Daher sollten jetzt vorzugsweise die noch gesunden Anlagen gelesen werden.

Es bleibt dabei:

**Der Gesundheitszustand und nicht das Mostgewicht gibt die weitere Taktung der Weinlese vor.
Kontrollieren sie Ihre Anlagen vor allem auf den Gesundheitszustand hin!**

➔ **Gesunde Trauben sind der wichtigste Baustein für gute Weinqualität**

Verarbeitungsempfehlung bei belastetem Traubengut:

(nur in Maßen möglich; **zu stark belastete Trauben nicht lesen!**)

- 50 mg/L SO₂ auf die Trauben
- Schnelle Verarbeitung
- Ganztraubenpressung
- Pektinase erst auf den Most
- Aktivkohle-Schönung nach Vorversuch s.u.
- Kammerfilter
- Bentonit mitvergären
- Gute Nährstoffversorgung, v.a. Thiamin
- Schnelle Angärung mit Reinzuchthefer

Mostbehandlung mit Aktivkohle

Mostschönung ist deutlich schonender als eine Weinschönung. Die Aufwandmenge ist abhängig von Art und „Alter“ der Fäulnis und sollte immer durch einen Vorversuch ermittelt werden. Maximale Dosage: 100 g/hl



Verkostung immer von der höchsten Dosage beginnen!!!

Anreicherung:

Aktuelle Höchstgrenzen bei der Anreicherung:

Bitte nicht vergessen: Seit dem Jahrgang 2024 ist die Anreicherung (Saccharose) in der Zutatenliste anzugeben.

Anreicherungshöchstgrenzen (Art. 80, Anhangs VIII Teil I Abschnitt A und B der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013, § 15 WeinV)		
	Erhöhung um max. % vol. (g/l)	auf höchstens % vol (g/l) Gesamtalkohol
„Deutscher Wein“ Weinbauzone A	3,0 %vol (24 g/l)	weiß 11,5 % vol (91 g/l) rot 12,0 % vol (95 g/l)
Landwein (Main, Bayer. Bodensee, Regensburg)	3,0 %vol (24 g/l)	weiß 12,5 % vol (99 g/l) rot 13,0 % vol (103 g/l)
Qualitätswein Württemberg (Bereich Bayer. Bodensee)	3,0 %vol (24 g/l)	15 % vol (118 g/l)
Qualitätswein Franken	3,0 %vol (24 g/l)	15 % vol (118 g/l)

Anreicherung

Anreicherung um Alkohol (g/l)	Kilogramm Zucker zu 100 Liter Most, Maische oder Wein		
	Weißweinmost e aus gesunden Trauben kühlvergoren * Faktor 0,21	Most aus Rotweinmaische- erhitzung Traditioneller Most Faktor 0,24	Entrappte Rotweinmaische** bei Maischegärung Faktor 0,24
7	1,5	1,7	1,4
8	1,7	1,9	1,7
9	1,9	2,2	1,9
10	2,1	2,4	2,1
11	2,3	2,9	2,3
12	2,6	2,9	2,5
13	2,8	3,2	2,7
14	3,0	3,4	2,9
15	3,2	3,7	3,1
16	3,4	3,9	3,3
17	3,6	4,2	3,6
18	3,9	4,4	3,8
19	4,1	4,7	4,0
20	4,3	4,9	4,2
21	4,5	5,2	4,4
22	4,7	5,4	4,6
23	5,0	5,7	4,9
24	5,2	5,9	5,1

* 1969, Jacob, L.

** Mostanteil 85%

Gerbstoffschönung:

Auf Grund der Jahreswitterung, der gezwungenermaßen zügigen Lese und der aktuellen Reifesituation, ist vermehrt mit störenden Gerbstoffen zu rechnen. Eine Reduzierung sollte durch Schönungsmittel oder gezielte Mostoxidation (z.B. durch Flotation mit Luft) bereits im Saft erfolgen. Ungeeignet ist die Mostoxidation (Flotation mit Luft) jedoch bei aromatischen, thiolgeprägten Sorten oder problematischem Lese-gut. Hier sollte eine reduktive Arbeitsweise z.B. Flotation mit Stickstoff und/oder Schönungsmittel gewählt werden.

bei individuellen Fragen: der Bezirk hilft!

Ralf Schwarz Tel. 0931-7959 1810 Mobil: 0159-06332556
Stefan Kraus Tel. 0931-7959 1813 Mobil: 0160-98508499
Jochen Körber Tel. 0931-7959 1812 Mobil: 0151-54861325

Reifemessung:

Die heutigen Werte stammen alle aus dem Labor der LWG. Im nächsten Oenofax gibt es wieder ausführlichere Daten. Bei den Rebsorten, für die Messungen vorliegen, hat sich über das Wochenende bei der Reife nicht mehr viel getan.

Rebsorte	Anzahl	15.09.									12.09.	
		Mostgewicht [°Oechsle]			Gesamtsäure [g/l]			pH-Wert			Differenz MW	
		Min.	MW	Max.	Min.	MW	Max.	Min.	MW	Max.	°Oe	GS [g/l]
Bacchus	6	71	79	84	4,6	5,3	6,0	3,3	3,4	3,5	-1	-1,0
Müller-Thurgau	5	76	80	84	5,1	5,8	6,9	3,2	3,3	3,4	1	-0,7
Riesling	8	76	85	89	7,9	9,4	13,0	2,9	3,1	3,2	1	-1,1
Silvaner	8	74	82	86	5,8	7,8	9,9	3,1	3,2	3,4	0	-1,0
Cabernet Dorsa	29	84	89	91	7,0	8,4	10,1	3,1	3,1	3,3		
Domina	1	82	82	82	6,6	6,6	6,6	3,2	3,2	3,2		