

Oenofax Nr. 10

Herausgegeben am

Donnerstag, 18. September 2025

+++ Gesundheitszustand vor Mostgewicht +++ zügig Lese zum Ende bringen +++ kühle Nachttemperaturen nutzen +++ Gerbstoffreduzierung +++ Rotweinbereitung +++

Allgemeine Situation:

Wie bereits mehrfach geschrieben, gibt es jetzt kein Abwarten mehr. Die Lese sollte zügig und kontinuierlich fortgesetzt werden. Viele Anlagen brechen innerhalb weniger Tage zusammen. **Daher ist es an der Zeit, alles zu ernten!**

Temperaturen während der Lese

In den kommenden Tagen steigen die Temperaturen am Tag nahe an die 30°C, während nachts endlich die ersehnten Temperaturen unter 10°C gemeldet werden. Die kühlen Nachttemperaturen müssen unbedingt für die Lese ausgenutzt werden. Wenn in den frühen Morgenstunden gelesen wird, sollten die Trauben zügig zur Verarbeitung auf den Betrieb gebracht werden, bevor sie durch die schnell ansteigenden Temperaturen warm werden.

Die prognostizierten warmen Temperaturen ab Freitag werden zu einer beschleunigten Botrytis-Ausbreitung führen. Es macht keinen Sinn, mit der Lese abzuwarten und zu hoffen, dass die Fäulnis eintrocknet und dadurch zu „hochwertigen“ Weinen führt. **Das warme Wetter wird die Situation in kritischen Anlagen verschärfen!**

Vermutlich wird es (v.a. bei Handlese) in vielen Fällen auch notwendig sein, dass am Wochenende auch tagsüber bei höheren Temperaturen gelesen wird. In diesem Fall ist es unerlässlich, die Trauben/Maische zu schwefeln, um eine Angärung vor der Vorklärung zu vermeiden.

Gerbstoffreduzierung bei Trauben aus gestressten Anlagen

Trauben aus Anlagen, die im Sommer Trockenstress hatten oder hohe Erträge aufweisen, werden Moste mit hohen Gerbstoffgehalten mit sich bringen.

Viele Untersuchungen haben gezeigt, dass die meisten Schönungsmittel (außer PVPP und Aktivkohle) nur adstringierende Phenole reduzieren. Wirklich bitter schmeckende Phenole konnten in den Versuchen nur durch Mostoxidation oder PVPP reduziert werden.

Bei der Mostoxidation ist es wichtig, dass die Trauben/Maische nicht geschwefelt wird, da die SO₂ sonst als „Oxidationsschutz“ wirkt. Nach dem Pressen muss der Most belüftet werden. Wenn er richtig braun ist (= Mostoxidation abgeschlossen), kann SO₂ gegeben werden, dass er nicht während der Vorklärung angärt. In diesem Fall sollten aber nicht mehr als 25 mg/L SO₂ dosiert werden, da sonst die Gesamt-SO₂ zu stark erhöht wird und die Hefen unnötig gehemmt werden.

Eine Mostschönung mit PVPP ist eher nicht zu empfehlen. Ein Grund dafür ist die geringe Effektivität im ungeklärten Most, da der Trub die feine Struktur zusetzt. Außerdem wird der Schönungs- (Kammerfilter-) Trub meist im Weinberg ausgebracht, was beim Einsatz von PVPP zum Eintrag von Mikroplastik in den Weinberg führt, was natürlich auf keinen Fall passieren darf.

BSA bei Rotwein

Viele Rotweingärungen sind bereits abgeschlossen oder in der Endgärphase. Daher steht als nächster Schritt der BSA an. Nutzen Sie die Wärme der Endgärung. Legen Sie die Weine spundvoll, halten Sie die Temperatur und beimpfen Sie den Wein schnellstmöglich mit BSA-Starterkulturen. Eine Temperatur von 18°C ist optimal. Bei niedrigeren Temperaturen findet häufig kein BSA statt, deutlich höhere Temperaturen (>20°C) können ebenfalls bei manchen Kulturen zur Hemmung der Aktivität führen.

Kritisches Lesegut bei Rotwein

Einzelne Rotweinanlagen sind noch nicht geerntet. In einigen Fällen beginnt jetzt Fäulnis, KEF-Befall oder ähnliche kritische Situationen. Geschädigtes Rotweinlesegut sollte (selbst wenn es ausgelesen wurde) nicht auf der Maische vergoren werden. Die Erhitzung führt in jedem Fall zu einer viel sichereren Ausbauge, weil sowohl schadhafte Mikroorganismen als auch die für Oxidation zuständige Laccase inaktiviert werden. Untersuchungen der Universität Bordeaux haben gezeigt, dass der Einsatz von 20 g/hl Traubenschalentannin ebenfalls zu einer Hemmung von Laccase führt (Vignault et al., 2019), die unerwünschten Mikroorganismen werden allerdings dadurch nicht gehemmt.

Prinzipiell ist botrytisfaules Lesegut nicht zur Rotweinbereitung geeignet. Kritische oder ausgelesene Anlagen sollten auf jeden Fall erhitzt und nicht maischevergoren werden!

Reifemessung:

Bei den meisten Rebsorten hat sich im Verlauf der vergangenen Woche wenig bis nichts mehr getan. Lediglich Müller-Thurgau konnte etwas zulegen und liegt jetzt auch gut über 80 °Oe.

Rebsorte	Region	Anzahl	KW 38									KW 37	
			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	50	72	82	92	3,8	5,8	7,5	3,2	3,3	3,6	2	-0,6
	Mainviereck	7	72	81	84	5,0	6,2	7,0	3,4	3,4	3,4	2	-0,5
	Maindreieck	15	75	82	86	4,6	5,9	7,5	3,2	3,3	3,5	1	-0,5
	Steigerwald	3	79	86	90	4,8	5,1	5,6	3,3	3,4	3,6	6	-1,4
Kerner	Franken	14	82	90	107	4,8	6,7	8,5	3,1	3,2	3,3	4	-1,0
	Mainviereck	4	85	94	107	4,8	6,3	7,2	3,2	3,2	3,2		
	Maindreieck	7	82	89	97	5,4	6,6	7,8	3,2	3,2	3,3	5	-1,8
	Steigerwald	1	88	88	88	8,5	8,5	8,5	3,1	3,1	3,1		
Müller-Thurgau	Franken	105	65	84	95	4,1	5,8	8,4	3,1	3,3	3,5	5	-0,7
	Mainviereck	14	80	86	95	4,8	5,9	7,3	3,4	3,5	3,5	9	-1,3
	Maindreieck	53	65	83	93	4,8	6,0	8,4	3,1	3,3	3,5	5	-0,5
	Steigerwald	7	76	86	92	4,5	5,3	6,0	3,4	3,4	3,5	9	-1,5
Riesling	Franken	31	76	85	94	7,2	9,1	13,0	2,9	3,1	3,2	2	-1,4
	Mainviereck	4	79	87	93	7,3	8,6	11,9					
	Maindreieck	16	76	84	92	7,5	9,6	13,0	2,9	3,1	3,2	0	-0,8
	Steigerwald	1	94	94	94	10,4	10,4	10,4	3,1	3,1	3,1		
Scheurebe	Franken	10	73	86	94	5,3	7,2	9,0	3,1	3,2	3,4	2	-1,2
	Mainviereck												
	Maindreieck	4	77	83	86	6,4	8,1	9,0	3,1	3,2	3,4	-2	-0,3
	Steigerwald	2	91	93	94	5,4	5,9	6,4					
Silvaner	Franken	59	68	84	98	5,3	7,5	11,1	3,0	3,2	3,4	3	-1,4
	Mainviereck	7	79	87	95	5,6	7,4	9,7				5	-0,5
	Maindreieck	34	74	84	98	5,5	7,7	9,9	3,0	3,2	3,4	3	-1,2
	Steigerwald	4	80	89	93	5,5	6,3	7,0	3,3	3,4	3,4	6	-2,9
Weißburgunder	Franken	10	79	87	94	5,9	7,1	8,5	3,1	3,2	3,4	3	-1,3
	Mainviereck	6	80	89	94	5,9	6,9	8,1				0	-0,5
	Maindreieck	3	79	85	94	6,0	7,3	8,5	3,1	3,2	3,4	-1	-0,7
	Steigerwald												
Cabernet Dorsa	Franken	29	84	89	91	7,0	8,4	10,1	3,1	3,1	3,3		
	Mainviereck												
	Maindreieck	29	84	89	91	7,0	8,4	10,1	3,1	3,1	3,3		
	Steigerwald												
Domina	Franken	14	73	82	89	5,1	7,2	8,4	3,2	3,5	3,7	-2	0,4
	Mainviereck	2	87	87	87	6,9	7,1	7,3	3,5	3,5	3,5		
	Maindreieck	10	73	82	89	5,8	7,4	8,4	3,2	3,5	3,7	0	0,2
	Steigerwald	1	79	79	79	5,1	5,1	5,1	3,7	3,7	3,7		
Spätburgunder	Franken	14	82	90	98	6,1	7,6	10,2	3,1	3,1	3,1	4	-1,9
	Mainviereck	11	82	92	98	6,1	7,5	10,2					
	Maindreieck	1	90	90	90	9,8	9,8	9,8	3,1	3,1	3,1		
	Steigerwald												

Werte der Weinlabore von "Das Weinlabor, Klein Kellereiartikel", Dr. Nilles und LWG

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

Veranstaltungshinweis:

8. und 9. November 2025: PIWI International World Summit 2025 Berlin

Fachvorträge, Masterclasses, PIWI-Wein Salon. Die Veranstaltung bringt Winzer, Züchter, Forscher, Sommeliers, Journalisten und Weinliebhaber aus aller Welt zusammen. Zwei Tage voller Inspiration, Wissenstransfer und sensorischer Erlebnisse!

Jetzt Programm entdecken & anmelden! [LINK](#)