

# Oenofax Nr. 12

Herausgegeben am

**Donnerstag, 25. September 2025**

**+++ Hauptlese abgeschlossen +++ Endvergärung im Blick behalten +++ erste Analyse-  
ergebnisse für Jungweine +++ Feinhefelager nutzen +++ Tanks spundvoll machen +++**

## Allgemeine Situation:

In der vergangenen Nacht fielen die Niederschläge mit 10 – 50 l/m<sup>2</sup> sehr unterschiedlich aus (Diagramm am Ende des Oenofaxes). Im weiteren Tagesverlauf und morgen werden noch vereinzelt Regenschauer auftreten. Ab dem Wochenende beruhigt sich das Wetter wieder und es stellt sich eine „früh-herbstliche“ Witterung ein: wechselnd bewölkter Himmel, kaum Regen und Temperaturen tagsüber zwischen 15 - 18°C und nachts knapp unter 10°C.

Viele haben die trockenen Tage Anfang der Woche noch nutzen können, um die letzte Fuhre heimzuholen. Nun hängen noch Spezialitäten und sehr späte Sorten draußen und warten auf einen goldenen Oktober. Die Botrytis ist oft sauber und ohne Essigfäulnis, aber kontrollieren Sie diese Bestände gut, damit es bei den vor Ort gegebenen Niederschlägen und Temperaturen nicht kippt.

Die ersten Jungweine sind in den Kellern schon durchgegoren und erste Ergebnisse der Analysen erhalten Sie anbei.

*Beachten Sie bitte die Umfrage am Ende des Faxes. Vielen Dank für Ihre Unterstützung.*

## Jungweintabelle:

Auffällig bei den ersten Werten der Jungweine, sind vor allem die Minimalwerte der Gesamtsäure. Hier sollte eventuell nach der Gärung, sowohl bei Weiß- als auch Rotwein, die Säure angehoben werden.

Rebsorte	Anzahl	Mostgewicht aus Dichte [°Oechsle]			Gesamtsäure [g/l]			vorh. Alkohol [%vol]			Zucker [g/l]			Gesamtalkohol [%vol]		
		Min.	MW	Max.	Min.	MW	Max.	Min.	MW	Max.	Min.	MW	Max.	Min.	MW	Max.
Bacchus	71	-10	1	18	5,1	6,4	7,7	9,0	11,0	12,9	0,0	20,4	58,3	10,5	12,3	14,6
Müller-Thurgau	44	-10	-4	17	5,2	6,5	8,0	9,3	11,8	13,2	0,0	8,6	54,7	11,2	12,3	13,2
Riesling	15	-6	0	10	7,1	8,8	10,7	9,5	11,3	12,7	1,9	13,6	39,0	10,8	12,1	12,9
Silvaner	15	-7	-4	3	5,8	7,0	8,5	10,1	11,5	12,8	0,2	7,0	24,2	10,4	11,9	14,0
Domina	54	-6	-1	15	4,9	7,2	8,7	9,1	11,2	13,6	0,0	5,0	37,0	9,6	11,5	13,6
Dornfelder	27	-5	0	13	4,4	7,4	8,5	9,3	11,3	13,0	0,0	7,7	42,5	10,2	11,8	13,7
Spätburgunder	66	-7	-3	15	5,1	7,2	9,7	9,8	11,8	13,3	0,0	4,2	42,2	10,0	12,0	13,4

Gefittert nach größer/gleich 70 g/l vorhandener Alkohol; Daten der Weinlabore "Das Weinlabor, Klein Kellereiartikel", Dr.Nilles und LWG

## Gärung, Endvergärung und Restzucker

Die Gärungen laufen weitestgehend reintonig und Berichte von Gärstockungen sind bis jetzt noch nicht aufgekommen. Kontrollieren sie trotzdem regelmäßig den Gärverlauf. In der Regel ist die niedrige Temperatur der Grund für stagnierende Gärungen, deshalb nach 2/3 der Gärung die Kühlung abschalten und Zugluft vermeiden. Achten sie weiterhin auf eine ausreichende Nährstoffversorgung und verhindern sie das Auskühlen des Kellers. So können sie Gärstockungen vorbeugen.

Zur Kontrolle des Gärverlaufs kann die Messung des Mostgewichtes mit einer Spindel, einem Biegeschwinger, einem Handrefraktometer oder einem Digitalrefraktometer erfolgen. Aussagen über die Gärgeschwindigkeit liefert die Mostgewichtsabnahme pro Tag.

Bei gärenden oder vergorenen Mosten sind die Mostgewichte mit Spindel oder Biegeschwinger gemessen niedriger als die mittels Refraktometer ermittelten Werte.

Messmethode	Pro 1°Oechsle Abnahme	Mostgewichte bei vollständig vergorenen Mosten
Spindel, Biegeschwinger (Dichte)	ca. 2 g/l Zucker vergoren	-5 bis -10 °Oe
Refraktometer (Lichtbrechung)	ca. 3 g/l Zucker vergoren	meist um 27 °Oe

### **Nicht jeder Wein muss trocken sein.**

Bedenken Sie dies bei der Einschätzung von Gärende und Endvergärung. Die sensorische Kontrolle liefert sehr gute Hinweise auf den Grad der Vergärung, sichere Informationen über den Restzuckergehalt und somit über den Vergärungsgrad liefern die Zuckerbestimmung nach Rebelein, die FTIR-Analyse oder der einfache Clinitest.

Die Erhaltung von natürlicher Restsüße ist in der Regel sensorisch von Vorteil gegenüber einer späteren Süßreservedosage. Wenn der gewünschte Restzuckergehalt erreicht ist, sollte der Tank sofort gekühlt werden. Da das alleinige Kühlen in vielen Fällen nicht ausreicht, um die Gärung wirklich zu stoppen, ist es ratsam, den Tank am nächsten Tag von der Hefe abzustechen und spundvoll einzulagern (und weiter zu kühlen). Dies ist meistens ausreichend, um die Gärung zu stoppen, sodass mit der ersten Zugabe von schwefliger Säure noch einige Tage gewartet werden kann, damit sich Gärungsnebenprodukte weiter abbauen.

### **Abstich und erste SO<sub>2</sub>-Gabe**

Weine aus problematischem Lesegut müssen frühzeitig von der Hefe getrennt werden.

Alle anderen Weine können auch beigefüllt werden, um die positiven Effekte eines Hefelagers (mehr Struktur, mehr Fülle, etc.) auszunutzen.

Noch liegen keine aktuellen Erfahrungswerte für die SO<sub>2</sub>-Abpufferung von 2025er Jungweinen vor. Basierend auf den Erfahrungen der letzten Jahre sollten in Abhängigkeit von pH-Wert (Richtwert pH 3,2 – 3,3) und Rebsorte bei der ersten SO<sub>2</sub>-Gabe **60-70 mg/l** sowie 150 mg/l Ascorbinsäure (15 g/hl) zugegeben werden. → Je höher der pH-Wert, desto höher die erste SO<sub>2</sub>-Gabe

Zum Abstoppen von „halbtrockenen“ Weinen ist die erste Gabe bei ca. 100 mg/l zum abstoppen von süßen Weinen ist die Menge entsprechend der Zuckergehalte zu erhöhen.

(z.B. bei 40 g/l Zucker → ca. 120 mg/l SO<sub>2</sub>; bei 80 g/l Zucker → ca. 150 mg/l SO<sub>2</sub>)

**Und wie immer: Nach der Gärung – Gebinde SPUNDVOLL halten!**

## Oenoboard – Informationen rund um Oenologie und Weinrecht

Der Kellerwirtschaftliche Informationsservice (KIS) der Pfalz bietet unter diesem [LINK](#) die Möglichkeit, sich Informationen zu verschiedenen Themen rund um Oenologie und Weinrecht abzurufen.

### Umfrage für Seminararbeit:

Liam Amend, Schüler am Friedrich-Koenig-Gymnasium Würzburg, beschäftigt sich in seiner Wissenschafts-Seminararbeit mit dem Thema **"Klimawandel in Unterfranken - Veränderungen und notwendige Anpassungsstrategien für den Weinbau"**.

Er möchte sich dazu ein Stimmungsbild der Winzerinnen und Winzer zum Thema verschaffen und hat hierfür einen kurzen Fragebogen entworfen. Er hofft auf ihre Unterstützung.

Sowohl der Link, als auch der QR-Code führen Sie zur Umfrage:

Link: <https://arcg.is/1G8WXf2>

