

Oenofax Nr. 13

Herausgegeben am
Donnerstag, 2. Oktober 2025

**+++ Gärungen laufen gut +++ WICHTIG! Gärkontrolle +++ SO₂ und Ascorbinsäure +++
Hefeschönung +++ erste Abstiche +++ Jungweinanalysen +++**

Allgemeine Situation:

Die Weinlese ist in nahezu allen Bereichen beendet, jetzt gilt es den Fokus auf die kellerwirtschaftlichen Arbeiten zu legen.

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

Gärkontrolle:

Aktuell laufen die Gärungen gut. In den kommenden Nächten sinken die Temperaturen in den einstelligen Bereich. Mit den auskühlenden Kellern und den gäreigenen Faktoren (Restzucker nimmt ab, Alkoholgehalt steigt) nimmt die Gefahr von Gärstockungen zu.

Wichtig ist daher die Beobachtung des Gärverlaufs durch Prüfung der täglichen Mostgewichtsabnahme, sowie einer sensorischen Kontrolle. Dadurch kann rechtzeitig auf sich anbahnende Gärprobleme reagiert werden. (siehe auch [Oenofax 12](#) vom 25. Sept 2025)

Sensorik

Momentan sind nur wenige Böckser festzustellen. Falls doch, bietet sich eine Gabe von 20-30 g/hl DAP an – erfahrungsgemäß löst sich das Problem innerhalb weniger Stunden. Eine DAP-Gabe unter 20-30°Oe (Spindelwert) hat oft keinen Einfluss mehr, da die Hefe den zugegebenen Stickstoff nicht mehr verarbeiten kann. Dann empfiehlt sich eine Kupfersulfatgabe (mit Vorversuch) nach Gärende auf die Vollhefe oder direkt beim 1. Abstich.

Hefeschönung

Werden die Weine von der groben Hefe getrennt, bietet sich eine **einmalige Möglichkeit**. Mit der frischen Hefe (natürlich nur aus einer sauberen Gärung und von gesundem Lesegut) können Weine aus älteren Jahrgängen aufgefrischt werden.

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 behandelnden Erzeugnisses beschränkt.

Zugabe von Enzymen (β -Glucosidasen)

Der Einsatz von Aromaenzymen mit β -Glucosidasetätigkeit nach Gärung kann zur Freisetzung gebundener Terpene beitragen und die Sortenaromatik verstärken. Dies gilt gerade bei Rebsorten mit hohem Gehalt an gebundenen Terpenen, wie z.B. Muskateller, Morio-Muskat und Traminer.

Bei Riesling, Scheurebe und Müller-Thurgau sind ebenfalls Aromasteigerungen möglich, können aber keine Wunder wirken – Voraussetzungen sind immer Reife und gewachsene Qualität.

SO₂ und Ascorbinsäure

Bei gesundem Traubengut und einer sauberen Gärung ist eine Erstsulfelung mit 70mg/l SO₂ völlig ausreichend. Bei UtA-Neigung sollte mit der ersten Sulfelung die Gabe von 15g/hl Ascorbinsäure erfolgen.

Fäulnis und Abstich

Bei belastetem Lesegut empfiehlt sich ein früher Abstich zusammen mit der Erstsulfelung und einer selbstverständlich - spundvollen Lagerung.

Analyse Jungweine, s. nächste Seite

Nach der Gärung – Gebinde SPUNDEVOLL halten!

21.10.2025: Rotwein-Workshop

Der Bezirk Unterfranken organisiert einen Workshop, bei dem Strategien für Rotweine und Cuvées jenseits des Premiumsegments thematisiert werden. Weitere Informationen s. Anhang bzw. über diesen [LINK](#).

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>



Rebsorte	Anzahl	Mostgewicht aus Dichte [°Oechsle]		Gesamtsäure [g/l]		Weinsäure [g/l]		Äpfelsäure [g/l]		vorf. Alkohol [%vol]		Zucker [g/l]		Gesamtalkohol [%vol]	
		Min.	Max.	Min.	Max.	Min.	Max.	Min.	Max.	Min.	Max.	Min.	Max.	Min.	Max.
Bacchus	67	-10	17	4,7	7,8	2,3	4,8	0,3	4,3	8,9	11,0	0,3	19,1	10,4	14,6
Müller-Thurgau	52	-10	16	4,7	8,4	2,7	5,1	0,3	3,5	8,9	11,4	0,0	10,4	10,4	13,1
Riesling	33	-7	20	7,1	12,5	3,3	6,1	1,4	5,0	9,6	11,5	0,0	14,6	10,8	15,6
Scheurebe	23	-8	17	5,4	9,2	2,3	4,5	0,0	4,6	9,0	11,4	0,4	17,3	10,3	14,1
Silvaner	55	-9	15	5,6	10,5	2,7	6,6	1,5	5,3	9,4	11,6	0,0	5,5	10,3	14,2
Weißburgunder	11	-9	6	5,6	8,4	2,9	4,2	1,8	4,1	10,9	12,1	0,0	11,2	11,5	13,7
Domina	77	-6	18	5,0	8,2	2,3	4,1	0,0	4,3	8,9	11,8	0,0	5,0	10,4	13,9
Dornfelder	23	-7	6	5,2	8,6	2,6	4,6	0,0	3,8	9,5	12,0	0,0	4,0	10,0	14,2
Regent	18	-6	0	4,3	8,0	0,8	4,1	0,0	3,4	10,6	12,6	0,1	2,4	11,0	14,2
Schwarzriesling	10	-6	15	5,8	8,4	2,3	3,6	0,0	3,5	10,8	11,7	0,0	8,1	11,1	13,4
Spätburgunder	70	-8	17	4,6	8,7	2,0	4,6	0,0	4,2	9,6	12,3	0,0	4,3	10,2	13,7

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