

# Oenofax Nr. 14

Herausgegeben am

**Donnerstag, 9. Oktober 2025**

**+++ Bentonitbedarf +++ Maßnahmen bei Gärstockungen +++ WICHTIG! Kohlensäureentwicklung ist nicht zwingend Gäraktivität +++ Gärkontrolle +++**

## **Bentonitbedarf 2025**

Die ersten Untersuchungen auf Bentonitbedarf bei Weinen des Jahrgangs 2025, bei denen kein Bentonit mitvergoren wurde, haben keine besonderen Auffälligkeiten im Vergleich zu den letzten Jahren gezeigt.

Der Eiweißgehalt und damit verbunden der Bentonitbedarf hängt von sehr vielen Faktoren, wie Rebsorte, Standort, Ertrag, Wasserversorgung der Rebanlage, Witterung (Hitze, Niederschlag, ...) und weiteren Faktoren ab. Selbst bei Weinen derselben Rebsorte in einem Betrieb gibt es daher immer große Unterschiede. So haben beispielsweise verschiedene Silvaner-Weine aus einem Betrieb Werte von 0 – 450 g/hl an Bentonitbedarf ergeben.

Dies zeigt, dass in jedem Betrieb individuell gehandelt werden muss. Auch ein Mitvergären von Bentonit stellt keine 100%ige Sicherheit dar, deshalb sollten auch diese Varianten auf Stabilität überprüft werden.

→ Durch einen Wärmetest (filtriert, 4 Stunden bei 80°C)

→ oder lassen Sie den Bedarf in einem Weinlabor ermitteln.

Nur so können Sie sicher sein, dass es nicht zur Trübung auf der Flasche kommt.

## **Gärprobleme bzw. Stillstand der Gärung**

Sollen Weine zwingend bis in den trockenen Bereich vergären und/oder haben ein hohes Ausgangsmostgewicht, kann eine schleppende Gärung zu einem Geduldspiel werden. Die Gefahr einer negativen Veränderung des Aromas, sowie eines ungewollten BSA steigen. Wenn das Anheben der Temperatur und ein Aufrühren der Hefe nicht die gewünschte Hefeaktivität bringen, sollte ein neuer Hefeansatz gemacht werden. Folgendes gilt es zu beachten:

- Einstellung der Temperatur auf 17 – 18°C
- 50 g/hl Hefeinsaat (Bayanus-Stamm) + Hefeaktivator
- Hefeansatz mit Most
- Langsames, etappenweises Hochvermehrten mit dem zu vergärenden Wein
- Tägliche sensorische und analytische Kontrolle
- Evtl. in regelmäßigen Abständen Gesamtsäure messen (BSA-Erkennung)
- Falls BSA erwünscht, Beimpfung mit *Lactiplantibacillus Plantarum*

Ziel sollte es sein, den Ansatz langsam an den zu beimpfenden „Problemwein“ anzupassen. Besonders bei Weinen mit höheren pH-Werten, ist auf das Einsetzen eines biologischen Säureabbaus, sowie auf weitere mikrobiologische Veränderungen zu achten. Um einen BSA zu verhindern kann präventiv Lysozym (deklarationspflichtig!) oder ein auf Chitosan basierendes Präparat zum Einsatz kommen.

**Kontrollieren Sie stockende Gärungen ganz genau! Das hörbare Knistern im Tank oder leichte Aktivität am Gärspund können auch von einem laufenden BSA oder von Kohlen-säureentbindung durch Anheben der Temperatur kommen! Lassen Sie sich hierdurch nicht täuschen!**

### **Jungweintabelle**

Im Allgemeinen sind die Messdaten der Jungweine unauffällig. Die Alkoholgehalte liegen im Durchschnitt um 12 %vol. Lediglich beim Riesling fällt ein Maximalwert von 190 g/l Zucker auf. Bei diesem Wein sind auch die Fäulnisparameter mit 0,9 g/l flüchtige Säure, 1,8 g/l Glucon-säure und 14,4 g/l Glycerin, deutlich erhöht. Bei genauerem Hinsehen, konnten unter den 28 Riesling-Jungweinen noch zwei weitere mit erhöhten Werten für Zucker und Fäulnisparameter gefunden werden.

Rebsorte	An-zahl	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	45	-9	<b>-2</b>	8	4,5	<b>6,1</b>	7,8	9,6	<b>11,5</b>	13,4	0,0	<b>13,8</b>	39,3	11,1	<b>12,3</b>	15,8
Müller-Thurgau	62	-9	<b>-4</b>	22	4,5	<b>6,4</b>	7,9	9,1	<b>11,7</b>	13,5	0,0	<b>7,3</b>	69,5	10,8	<b>12,2</b>	13,8
Riesling	28	-8	<b>3</b>	75	5,7	<b>9,1</b>	11,9	9,3	<b>11,5</b>	13,1	0,4	<b>22,1</b>	190,0	11,0	<b>12,8</b>	20,6
Scheurebe	25	-10	<b>-2</b>	10	5,4	<b>7,2</b>	8,9	10,6	<b>11,9</b>	13,7	0,0	<b>14,7</b>	43,1	11,0	<b>12,8</b>	13,7
Silvaner	100	-10	<b>-4</b>	18	5,1	<b>7,3</b>	10,6	8,9	<b>11,9</b>	14,0	0,0	<b>7,2</b>	64,9	9,0	<b>12,3</b>	14,0
Weißburgunde	13	-9	<b>-4</b>	4	5,5	<b>6,8</b>	7,9	10,7	<b>12,3</b>	14,0	0,0	<b>10,8</b>	28,3	10,8	<b>12,9</b>	14,0
Cabernet Dors	9	-5	<b>-3</b>	1	5,8	<b>7,7</b>	15,3	11,9	<b>12,8</b>	13,5	0,0	<b>2,1</b>	10,6	11,9	<b>12,9</b>	13,5
Domina	29	-8	<b>-3</b>	16	4,8	<b>6,6</b>	8,4	9,5	<b>12,2</b>	14,6	0,0	<b>3,3</b>	44,3	10,1	<b>12,4</b>	14,6
Dornfelder	12	-7	<b>-3</b>	18	4,3	<b>6,5</b>	7,8	10,4	<b>12,4</b>	13,5	0,0	<b>7,6</b>	54,5	11,6	<b>12,8</b>	13,7
Spätburgunder	39	-8	<b>-4</b>	18	4,7	<b>6,8</b>	8,3	9,3	<b>12,5</b>	14,2	0,0	<b>3,9</b>	50,7	11,4	<b>12,8</b>	14,2

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



**Gebinde Spundvoll halten!**