

Aspisheim, August 2023

Sehr geehrte Damen und Herren,

auch in diesem Jahr möchten wir Sie frühzeitig zu den Themen der bevorstehenden Weinlese informieren. Für individuelle Fragen stehen wir Ihnen immer gerne zu Verfügung, bitte sprechen Sie uns an. Im Herbst haben wir in der Hauptlesezeit auch an den **Samstagen** von **9 - 12 Uhr** für Sie geöffnet. Die Termine entnehmen Sie bitte unserem Aushang im Labor oder unserer Internetseite ([www.kostanalytik.de](http://www.kostanalytik.de)). Hier finden Sie auch alle Herbstinformationen noch einmal zum Nachlesen (<https://www.kostanalytik.de/Downloads>).

### Der Herbst 2023

- > Vereinbaren Sie bei Bedarf frühzeitig ein Herbstgespräch zur **Klärung Ihrer Fragen**.
- > Wir haben für Sie bereits frühzeitig alle gängigen **Herbstartikel in großem Umfang an Lager** genommen.
- > Nutzen Sie gerne jederzeit die **telefonische Beratung** (06727- 89767-11) und **Vorbestellung** für Herbstwaren.

## Übersicht

VORBEREITUNG	Seite 2
INTERESSANTES NEUES	Seite 3
ANALYTIK IM HERBST	Seite 4
BESONDERHEITEN 2023	Seite 5
UPDATE 2023	Seite 7

## VORBEREITUNG

### Kellerhygiene

Kellerhygiene ist in jedem Jahr die Basis für die sichere und reintonige Vergärung von Frischmosten. Eine effiziente Hygiene setzt sich aus zwei Prozessen zusammen: zum einen die Reinigung und zum anderen die Desinfektion.

Um den Prozess einfach, aber dennoch effizient zu gestalten, hat sich die Kombination von **2 - 4% TM Z SUPER (Weinsteinlöser) oder Ätznatron und 2 % TM BISTERIL (Wasserstoffperoxid) sehr bewährt**. Der Vorteil an dieser Kombination ist die gleichzeitige Reinigung und Desinfektion der Oberflächen. Weinstein und andere organische Substanzen werden sicher entfernt und die sich darunter befindenden Mikroorganismen abgetötet. Im Anschluss sollten die Gebinde mit **0,5 – 1 %iger Zitronensäure-Lösung** neutralisiert werden.

### Barriques

Wir haben ganzjährig ein umfangreiches Sortiment an Barriquefässern aus französischer und amerikanischer Eiche in den Größen 225 und 300 Liter an Lager. Bitte lassen Sie sich beraten und bestellen oder reservieren Sie bei Bedarf Ihre Fässer für die Saison 2023/2024 frühzeitig.

### Holzfassrekonditionierung

Speziell für Holzfässer bieten wir seit vielen Jahren die professionelle Reinigung an. Bei diesem Verfahren (**Rekonditionierung**) wird die Holzoberfläche vollständig von Weinstein und Biofilm befreit. Dies macht eine längere, effizientere und vor allem sicherere Nutzung der Fässer möglich. Einen Film zum Verfahren finden Sie auf unserer Internetseite. Vereinbaren Sie bitte frühzeitig Ihren Rekond-Termin. Kleinmengen (<10 Fässer) können Sie ganzjährig bei uns ans Labor bringen, dann reinigen wir die Fässer vor Ort. Auch hier bitte kurze Info vorab.

### Vorbereitung auf die Lese

Sie sollten sich, wie in jedem Jahr, frühzeitig auf den Herbst vorbereiten. Nach der Kellerreinigung ist das vor allem die Überprüfung aller für den Herbst benötigten Maschinen, Anlagen und Kleingeräte (z.B. pH-Meter/Säurebestimmung, Mostwaagen und Refraktometer) hinsichtlich ihrer Funktionsfähigkeit. Wir bieten Ihnen an, Ihr pH-Meter vor dem Herbst zu reinigen, zu überprüfen, neu zu justieren und stellen Ihnen einen zertifizierten Weinstandard zur Verfügung. Mit dessen Hilfe können Sie Ihr Gerät während des Herbstes vor jeder Messung überprüfen. Für diesen Service inkl. Testlösung berechnen wir Ihnen 15 €.

Bitte geben Sie Ihre Geräte möglichst frühzeitig ab, da das Reinigen und Justieren nach langer Lagerung des Geräts 2 - 5 Tage in Anspruch nehmen kann. Alle **bis Ende der KW 34 abgegebenen** pH-Meter bearbeiten wir gesammelt in der KW 35. Sie erhalten dann **10 % Rabatt** und Ihr Gerät ist rechtzeitig zum Erntebeginn wieder fit.

KOST GmbH & Co. KG • Germaniastr. 63 • 55459 Aspisheim

Sie können bei uns auch ein praxistaugliches pH-Meter kaufen. Dieses Gerät wird von uns im Labor nochmals justiert. Sie erhalten zusätzlich eine Flasche zertifizierten Weinstandard, um die Präzision des Geräts zu überprüfen. Der Preis für das Gerät liegt bei 61 €.

**Wir möchten Sie bitten, Ihren Bedarf an Behandlungsmitteln vor der Abholung kurz telefonisch (06727 89767-11) oder per Mail (analysenbefund@kostanalytik.de) zu bestellen. Bei der telefonischen Bestellung können auch direkt Fragen zu den Produkten und deren Anwendung geklärt werden. Im Anschluss richten wir dann alles und Sie müssen nur noch einladen. Bei größeren Bestellungen können Sie gleich eine oder zwei Europaletten zum Tausch mitbringen.**

## **INTERESSANTES NEUES**

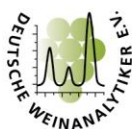
### **ANAFERM Rosé**

Hefe zur Herstellung von modernen, beerenfruchtigen Roséweinen. Die Hefe zeichnet sich durch eine besonders hohe Produktion feiner Fruchtester aus. Damit eignet sie sich perfekt zur Produktion frischer und lebendiger Roséweine mit ausgeprägter roter Beerenfrucht. Durch die starke Fruchtesterbildung und einen geringen SO<sub>2</sub>-Bedarf aufgrund der geringen Bildung von Acetaldehyd ist sie ebenso für die Vergärung fruchtbetonter, restsüßer Weine aus Aromarebsorten wie zum Beispiel Bacchus geeignet.

### **GO-FERM Sterol Flash**

Sie kennen sicher den bewährten Hefeaktivator GO-Ferm. Er versorgt die Hefe beim Hefeansatz mit essentiellen Mikronährstoffen und verbessert so nachweislich das Endgärverhalten ohne die Gärung als solches zu beschleunigen.

Jetzt gibt es eine echte Weiterentwicklung in diesem Bereich der Aktivatoren. GO-FERM Sterol Flash bietet in der Anwendung große Vorteile. Zum einen ist das Produkt durch eine feine Granulierung leicht suspendierbar ohne Verkleben oder Klumpenbildung. Der zweite Vorteil ist, dass die Heferehydrierung bereits ab 15 °C ohne Wirkungsverlust möglich ist. Das bedeutet, man kann Wasser mit 15 °C vorlegen, dann Go-Ferm Sterol-Flash und die Hefe einrühren. Nach 15 Minuten kann man dann schon den Most (8 – 25 °C) zusetzen. Damit entfällt: 1) Wasser auf 35 – 40 °C erwärmen, 2) langwieriges suspendieren von GO-Ferm, 3) mehrstufige Temperaturanpassung zwischen Hefeansatz und dem Most im Gärgebilde. **WICHTIG: Das geht alles nur mit GO-FERM Sterol Flash, nicht mit allen Vorgängern!!!**



DE-ÖKO-022  
Zertifizierter Händler  
für Bioprodukte

WEINVERSTEHER



3  
Deutsche  
Akkreditierungsstelle  
D-PL-14338-01-00

Kost GmbH & Co. KG  
Germaniastr. 63  
55459 Aspisheim  
GF: Christian Kost

HRA Mainz 40675  
USt-ID: DE259434274

Mainzer Volksbank  
IBAN: DE72 5519 0000 0399 2830 19  
SWIFT: MVBMD55

Komplementär:  
Kost Verwaltungs GmbH  
Germaniastr. 63 / 55459 Aspisheim  
HRB Mainz 40152

KOST GmbH &amp; Co. KG • Germaniastr. 63 • 55459 Aspisheim

### LALVIN INITIA

Nicht-Saccharomyces-Hefe, die bei ihrer extrem schnellen Vermehrung allen Sauerstoff in der Maische zehrt. Der Einsatz bei langen Maischestandzeiten (>18 Stunden) z.B. bei Sauvignon Blanc/Scheurebe/Aromasorten hat sich in den nicht einfachen Jahrgängen 2021/2022 sehr bewährt. Die Ergebnisse waren saubere und reduktive Weine mit sortentypischer Aromatik.

- Dosage: 10 – 15 g/hL
- SO<sub>2</sub>-Toleranz: <40 mg/L Gesamt-SO<sub>2</sub> [**KEINE Maische- oder Mostschwefelung**]
- Alkoholtoleranz: sehr gering, keine eigene Gäraktivität [**Hefe muss dosiert werden**]
- Temperaturbereich: 4 – 18 °C

### Lalvin LACTIA

Nicht-Saccharomyces-Hefe, die aus Zucker sowohl Alkohol als auch L-Milchsäure bildet. Sie ist damit eine natürliche Alternative zur Ansäuerung von Weinen. Nach 1 bis 3 Tagen (je nach gewünschter Milchsäuremenge) wird mit einem Saccharomyces-cerevisiae-Stamm nachgeimpft.

Dosage LACTIA: 25 g/hl

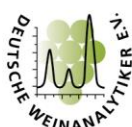
Man kann hier bis zu 2 g/L Milchsäurebildung je 24 Stunden alleinige Gärung von LACTIA erwarten. Hiermit können sehr gut Verschnittweine als Säurereserve erzeugt werden. Eine elegante Methode zur Säuerung in säurearmen Jahrgängen. Die so erzeugte Milchsäure wird auch in Zukunft nicht unter die Deklarationspflicht fallen.

- SO<sub>2</sub>-Toleranz <40 mg/L Gesamt-SO<sub>2</sub> [**KEINE Maische- oder Mostschwefelung**]
- Alkoholtoleranz <10 %Vol. [**SOLLTE spätestens bei 60% der Gärung überimpft werden**]
- Temperaturbereich 15 – 22 °C [**Wärme fördert die Milchsäurebildung**]
- Bildung von 2 - 9 g/L Milchsäure je nach Mostbedingungen

## ANALYTIK IM HERBST

### **Mostanalytik**

Wir bieten Ihnen eine umfassende **Mostanalyse** mit Beurteilung und daraus resultierenden individuellen Behandlungsempfehlungen an. Sie können sich mit Hilfe des Most-Screenings einen Überblick über die Nährstoffversorgung, den Gesundheitszustand, die Verhältnisse der unterschiedlichen Säuren und die Reifeparameter Ihres Mostes verschaffen. Für die Praxis geben diese Werte einen wertvollen Überblick über Qualität und die eventuell im Most erforderlichen Behandlungen, sowie spätere Nährstoffgaben zur Gärung. Wichtig ist auch die durchgeführte Verkostung des Safts. Aus Analytik und Sensorik entwickeln wir dann eine individuelle Behandlungsempfehlung für jeden Most. Anhand des ermittelten Zuckerwerts kann der spätere Gesamtalkohol relativ genau ermittelt werden (deutlich besser als anhand des Mostgewichtes). Somit können Sie Ihre Anreicherung deutlich genauer berechnen und vermeiden böse



WEINVERSTEHER



4

Kost GmbH & Co. KG  
Germaniastr. 63  
55459 Aspisheim  
GF: Christian Kost  
  
HRA Mainz 40675  
USt-ID: DE259434274Mainzer Volksbank  
IBAN: DE72 5519 0000 0399 2830 19  
SWIFT: MVBMD55  
  
Komplementär:  
Kost Verwaltungs GmbH  
Germaniastr. 63 / 55459 Aspisheim  
HRB Mainz 40152

KOST GmbH & Co. KG • Germaniastr. 63 • 55459 Aspisheim

Überraschungen nach der Gärung. Um den Gesamtalkohol zu berechnen, verwenden Sie bitte immer den Faktor 0,47 (Beispiel: 210 g/L Gesamtzucker → 98,7 g/L Gesamtalkohol → 12,51 %vol. Gesamtalkohol).

Für diese Untersuchung darf die Gärung **nicht** begonnen haben. Die Proben dürfen für die Messung **nicht** abgeschwefelt sein. Bitte halten Sie die Proben kühl.

### Phenolmanagement

Besonders wichtig bei den Rebsorten Sauvignon Blanc, Scheurebe und generell bei gezielt reduktiver Mostverarbeitung (mit SO<sub>2</sub>, Sedimentation ohne aktive Luftzuführung mittels Fritte oder Flotation mit Inertgas) sollte der Most auf **flavonoide Phenole** untersucht und ggf. bereits im Most schonend mit PVPP behandelt werden, um die Bildung von Bitternoten und Hochfarbigkeit während der Weinreifung in Tank und Flasche zu vermeiden.

### Anreicherungsuntersuchungen

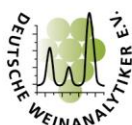
Sehr oft kommt es nach der Gärung zu bösen Überraschungen beim Alkoholgehalt der Weine. Mit einer Gesamtalkoholbestimmung vor der Anreicherung kann man dieses Problem ganz einfach vermeiden. Hier ist wichtig, dass diese Messung nur dann mit guter Genauigkeit durchgeführt werden kann, wenn der Most mindestens zu 60, besser zu 80 % vergoren ist (Bereich 30 – 10 ° Oe). Mit dieser Messung ist es möglich, den Zielwert im späteren Wein auf ca. 0,2 %Vol. einzustellen. Am Ende der Gärung kann durch eine Gesamtalkoholbestimmung das Erreichen des gewünschten Alkoholgehalts leicht überprüft und wenn nötig noch eingegriffen werden.

Beachten Sie auch die angepasste Umrechnungstabelle des DLR. Diese finden Sie auf unserer Internetseite.

## **BESONDERHEITEN 2023**

### Weinberge (Stand 04.08.23)

Die Blütenbedingungen waren optimal, daher zeigen viele Anlagen eine überdurchschnittliche Traubenmenge. Die Trauben präsentieren sich teilweise sehr kompakt. Das Triebwachstum war aufgrund der langen Trockenheit schwach. Der ergiebige Regen der letzten beiden Wochen hat den akuten Wassermangel beendet. Das Triebwachstum hat sich wieder deutlich verbessert. Aufgrund der großen Traubenmenge, des nun reichlich zur Verfügung stehenden Wassers und den aktuell unterdurchschnittlichen Temperaturen ist mit einer langsamen physiologischen Reifung und einem moderaten Zuckeranstieg in den Trauben zu rechnen. Abzuwarten bleibt, wie sich die Bedingungen auf den Pilzdruck in den Anlagen auswirken wird. Dies ist maßgeblich vom weiteren Witterungsverlauf abhängig. Was aber schon feststeht ist, dass es teilweise deutliche Schäden durch Oidium gibt. Diese Anlagen sollten separat gelesen und speziell behandelt werden.



DE-ÖKO-022  
Zertifizierter Händler  
für Bioprodukte

WEINVERSTEHER



5

Deutsche  
Akkreditierungsstelle  
D-PL-14338-01-00

Kost GmbH & Co. KG  
Germaniastr. 63  
55459 Aspisheim  
GF: Christian Kost

HRA Mainz 40675  
USt-ID: DE259434274

Mainzer Volksbank  
IBAN: DE72 5519 0000 0399 2830 19  
SWIFT: MVBMD55

Komplementär:  
Kost Verwaltungs GmbH  
Germaniastr. 63 / 55459 Aspisheim  
HRB Mainz 40152

KOST GmbH & Co. KG • Germaniastr. 63 • 55459 Aspisheim

## Behandlung von oidiumbelastetem Lesegut

- Handlese
- Trauben müssen unbeschädigt bleiben!
- Stark befallene Trauben aussortieren
- Je nach Befallsstärke 40 - 60 g/hL Carbovin GE zu den Trauben geben
  
- Rasche Verarbeitung
- Ganztraubenpressung
- Keine Standzeit
- Kein Enzym verwenden
- Hohe Pektinasegabe (2 g/hL C-Max)
- Keine Aromaenzyme verwenden
- Schönung mit 40 - 80g/hl Anafin Qi
- Gerbstoffschönung je nach Bedarf mit Anafin Most V oder Anafin Most K
- Most so klar wie möglich abziehen
- In extremen Fällen kann auch eine Mostfiltration sinnvoll sein

Generell gilt: Diese Behandlungsempfehlung gilt ausschließlich für Notfälle. Selektive Handlese ist in befallenen Anlagen unersetzlich. Durch Oidium infizierte Trauben stellen sensorisch eine große Herausforderung dar. Bereits kleine Mengen an belastetem Lesegut führen im späteren Wein zu erheblichen sensorischen Problemen. Belastete Partien sollten nicht ohne Vorprobe mit unbelasteten verschnitten werden.

## Botrytis-Befall

Sollte es hier noch zu Problemen kommen, gilt weiter die alte Faustformel: Grunddosage von 20 g/hL +10 g/hL Geschmackskohle je 10 % Fäulnis.

Generell ist bei belastetem Lesegut der Eintrag von Sauerstoff/Luft zu vermeiden. Dieser führt bei pilzgeschädigtem Lesegut noch schneller zum Abbau von Aromavorstufen.

## Kirschessigfliege

Es sollte auch in diesem Jahr wieder auf den Befall durch Kirschessigfliegen geachtet werden. Bitte beachten Sie die aktuellen Infos der Landwirtschaftsschulen und kontrollieren Sie bekannte Risikoanlagen regelmäßig. Sollten Sie befallene Anlagen haben, hier unsere Empfehlungen:

KOST GmbH & Co. KG • Germaniastr. 63 • 55459 Aspisheim

- 1) Die Handlese ist unter solchen Bedingungen die beste Variante. Alternative: Eine Negativelese vor dem Vollernter hat sich als sehr wirkungsvoll erwiesen, um die spätere Weinqualität zu sichern.
- 2) Der frei ablaufende Saft sollte abgetrennt werden, bevor die Maische weiter verarbeitet wird. Hier kann der Gehalt an Essigsäure 3 – 4 mal höher sein als in der Maische, da die befallenen Beeren sehr schnell aufplatzen.
- 3) Erhitzung der Maische, Kontrolle der Essigsäure in der Maische, Hefedosage deutlich erhöhen auf 40 g/hL, Hefeernährung mit Komplexnährstoffen und deren Dosage erhöhen, bei Rotweinen simultaner BSA (Dominanz über die Spontanflora).

### UPDATE 2023

Es gibt jedes Jahr neue Erkenntnisse, Erfahrungen und in diesem Jahr auch neue gesetzliche Rahmenbedingungen. Hier möchten wir Ihnen eine kurze Übersicht geben:

#### 1) Säuerung und pH-Wert

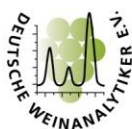
Die Säuerung von Most und Wein (Weinsäure, Äpfelsäure und Milchsäure) ist bis 4 g/L (berechnet als Weinsäure) erlaubt. Diese Menge kann frei über den gesamten Prozess der Weinbereitung eingesetzt werden. Damit ist jetzt eine sehr effektive Regulierung des pH-Werts möglich. Ein niedriger pH-Wert ist die Basis für mikrobiologisch stabile Bedingungen im Most und Wein.

Die Kenntnis des pH-Werts im Most ist unerlässlich, da **der pH-Wert und die Gesamtsäure NICHT in einer direkten Abhängigkeit zueinander stehen**. Nur so kann man gezielt Maßnahmen ergreifen, um den Most und die Gärung vor unerwünschten mikrobiologischen Problemen zu schützen oder um einen BSA optimal vorzubereiten.

Ein hoher pH-Wert (ab 3,4) erhöht deutlich die Gefahr negativer mikrobiologischer Aktivitäten im Most und während der Gärung (Essigsäure, spontaner BSA, aber auch Brettanomyces im Wein). Eine hohe Gesamtsäure hat nicht zwingend einen niedrigen pH-Wert zur Folge! Entscheidend ist das Verhältnis zwischen Säuren und Kalium im Most.

#### Weißwein und Rosé

Ab einem pH-Wert größer 3,30 sollten Sie dem Most Weinsäure zusetzen, um den pH-Wert auf ca. 3,30 einzustellen.



DE-ÖKO-022  
Zertifizierter Händler  
für Bioprodukte

WEINVERSTEHER



7  
Deutsche  
Akkreditierungsstelle  
D-PL-14338-01-00

Kost GmbH & Co. KG  
Germaniastr. 63  
55459 Aspisheim  
GF: Christian Kost  
  
HRA Mainz 40675  
USt-ID: DE259434274

Mainzer Volksbank  
IBAN: DE72 5519 0000 0399 2830 19  
SWIFT: MVBMD55  
  
Komplementär:  
Kost Verwaltungs GmbH  
Germaniastr. 63 / 55459 Aspisheim  
HRB Mainz 40152

KOST GmbH & Co. KG • Germaniastr. 63 • 55459 Aspisheim

## Vorgehen

1) pH-Wert bestimmen

2) Ergebnis bewerten :

pH-Wert <3,3	Säuerung nicht notwendig
pH-Wert 3,3 - 3,4	Zugabe von 1 g/L Weinsäure oder DL-Äpfelsäure
pH-Wert 3,4 - 3,5	Zugabe von 2 g/L Weinsäure oder DL-Äpfelsäure
pH-Wert >3,5	Zugabe von 3 g/L Weinsäure oder DL-Äpfelsäure

**Faustformel: +1 g/L Weinsäure oder DL-Äpfelsäure reduziert den pH-Wert im Most um 0,1 bis 0,15 g/L.**

## Die Wahl der Säure richtet sich nach der Gesamtsäure im Most.

Hoher pH und hohe Säure (> 8 g/L) → Weinsäure (zugesetzte Weinsäure fällt im Wein wieder aus)

Hoher pH-Wert und niedrige Säure (< 7 g/L) → DL-Äpfelsäure (DL-Äpfelsäure bleibt im Wein)

## 2) Maische- und Moststabilisierung

### Stabilisierung bei Maischestandzeiten unter 24 Stunden

Durch die nun dauerhaft zugelassene Säuerung gibt es jetzt immer die Möglichkeit den pH-Wert jedes Mostes optimal für die Weiterverarbeitung eines bestimmten Weinstils einzustellen.

BSA im Weißwein/Rosé erwünscht:	pH-Wert 3,30 - 3,35	/ ohne SO <sub>2</sub>
KEIN BSA im Weißwein/Rosé erwünscht:	pH-Wert <3,15	/ +50 g/1000 L SO <sub>2</sub>
Sektgrundwein Weißwein ohne BSA:	pH-Wert <3,1	/ +40 g/1000 L SO <sub>2</sub>
BSA im Rotwein erwünscht mit ML-Prime:	pH-Wert 3,3 - 4,0	/ ohne SO <sub>2</sub>
BSA im Rotwein erwünscht mit VP41:	pH-Wert 3,1 - 3,4	/ ohne SO <sub>2</sub>

### Stabilisierung bei Maischestandzeiten über 24 Stunden

Einen sehr wirkungsvollen Schutz erhält man auch mit speziell selektionierten Nicht-Saccaromyceten (Lalvin INITIA). Diese führen keine alkoholische Gärung durch, vermehren sich aber in Maische und Most extrem schnell und schützen so effektiv vor schädlicher Spontanflora. Durch den Einsatz von Lalvin INITIA lassen sich zahlreiche Schadorganismen (Essigbakterien & schädliche Wildhefen) um über 90 % reduzieren. Zusätzlich bringt diese Hefe einen sehr hohen Oxidationsschutz. So ist es möglich, auch bei nicht perfektem Lesegut eine lange Maischestandzeit zu realisieren. Diese Hefe ist auch noch bei 4 °C aktiv. Damit ist diese Hefe zum Beispiel optimal geeignet für eine lange Maischestandzeit (bis zu 5 Tage) bei Sauvignon Blanc im Kühlhaus (minimal 4 °C).

Hinweis: Es darf kein SO<sub>2</sub> vor dem Einsatz von Lalvin INITIA verwendet werden. Eventuell Aromenschutz mit GLUTASTAR



### 3) Phenolreduktion Weißwein und Rosé

Einfachste Lösung: Führen Sie dem Most nach dem Pressen aktiv Luft zu (Flotation oder mittels Fritte vor der Sedimentation. **WICHTIG:** nicht bei Sauvignon Blanc oder Scheurebe! Die Dosage der Luft sollte so lange erfolgen, bis der Most deutlich gebräunt ist. Die allermeisten Aromavorstufen werden durch diese Behandlung nicht beeinflusst. Lediglich die Thiole (Leitaromen in Sauvignon Blanc, Scheurebe und in ganz geringen Mengen im Riesling) werden deutlich reduziert. **WICHTIG:** Durch den hohen Sauerstoffeintrag können sich wilde Hefen und Bakterien besser vermehren. Daher sollte bereits vor der Oxidation der pH-Wert wie oben beschrieben eingestellt und zusätzlich nach der Vorklärung Schwefel zugesetzt werden.

Die biozide Wirksamkeit (Keimabtötung) der SO<sub>2</sub> ist abhängig vom pH-Wert der Moste. Nachfolgend sehen Sie die SO<sub>2</sub>-Menge, die erforderlich ist, um eine gute Schutzwirkung gegen schädliche Mikroorganismen zu haben.

pH-Wert	SO <sub>2</sub> -Dosage in g SO <sub>2</sub> je 1000 L
2,8	20
2,9	26
3,0	32
3,1	40
3,2	50
3,3	63
3,4	78
3,5	98
3,6	122

2) Bei den Mosten, die Sie nicht mit Luft in Kontakt bringen können oder wollen, sollten Sie den Gehalt an flavonoiden Phenolen bei uns bestimmen lassen. Dann erhalten Sie, sofern erforderlich, eine genaue Empfehlung für die PVPP-Menge zum Ausschönen der Bitterstoffe. Dieses Vorgehen hat sich seit vielen Jahren bei Sauvignon Blanc, Scheurebe und allen reduktiv ausgebauten Weinen gut bewährt. Diese gezielte Schönung führt zu Weinen, die keine Bitternoten aufweisen und ihre Aromatik so optimal präsentieren können. Die Dosage von PVPP im Most ist sehr viel schonender als später im Wein. Da der Phenolgehalt sehr stark von der Rebsorte, der Witterung, dem Lesegut und der Maischeverarbeitung abhängig ist, sind pauschale Angaben für PVPP unmöglich.

3) Bei Rosé, Weißherbst und Blanc de Noir empfiehlt sich generell die Dosage von 20 - 30 g/hL PVPP, um alle flavonoiden Phenole, die aus den roten Trauben extrahiert wurden, schon vor der Gärung aus dem Most zu entfernen. Hier gilt die Regel: Je mehr Farbe der Most aufweist, desto mehr PVPP sollte dosiert werden. Um eine optimale Farbe für Rosé (rosa/pink) zu erhalten, kann

KOST GmbH & Co. KG • Germaniastr. 63 • 55459 Aspisheim

auch schon im Most eine Schöpfung mit Erbsenprotein (50 ml/hL Clari V) erfolgen. Braune Farbstoffe werden von Erbsenproteinen gut gebunden.

Der Einsatz von ANAFIN Most V oder ANAFIN Most K hat sich auch beim Einsatz von Mostoxidation und PVPP in der Praxis sehr bewährt. Die Weine präsentieren sich harmonischer, reintoniger und fruchtiger als die Nullvarianten.

#### 4) UPDATE - Sauvignon Blanc und Scheurebe

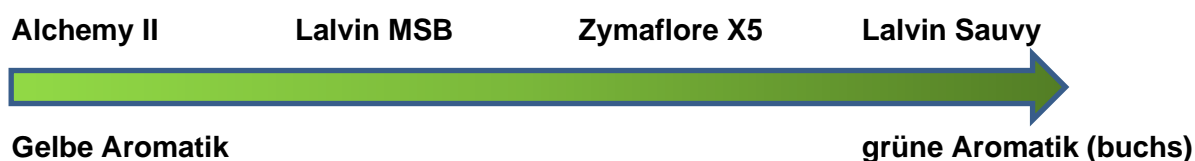
Sauvignon Blanc wird immer mehr zu einer Standardsorte. Fast jeder baut diese Sorte an, und vor allem fast alle Mengen kommen im Betrieb auf die Flasche oder werden an Kollegen verkauft. Daher möchten wir hier noch einmal einige Hinweise geben, die auf den Erfahrungen der letzten Jahrgänge basieren.

##### Unsere Empfehlungen lauten:

- Bei Maischestandzeit unter 24 Stunden → + 15 g/hL GLUTASTAR (am Weinberg)  
 + 5 g/hL GLUTASTAR (nach der Mostvorklämung)
- Bei Maischestandzeit über 24 Stunden → + 20 g/hL GLUTASTAR (am Weinberg)  
 + 5 g/hL GLUTASTAR (nach der Mostvorklämung)

So benötigen Sie weder SO<sub>2</sub> noch Ascorbinsäure und bei tiefen Lesetemperaturen auch kein Trockeneis und schützen trotzdem wirkungsvoll die Aromen ihres Sauvignon Blanc!

Häufig verwendete Hefen:



#### 5) Rotwein 2023

Die Lagerbestände an Rotwein im Fass sind weiter gering. Durch den Rosé-Boom wurden 2022 nur geringe Mengen Rotwein angebaut. Diese sind aber qualitativ überdurchschnittlich. Er kann an die Jahrgänge 2019 und 2020 anknüpfen. Der Rotweinmarkt ist in den letzten 10 Jahren kleiner geworden. Jedoch ist es weiter ein nachgefragtes Marktsegment. Daher hier wieder das wichtigste zusammengefasst:

KOST GmbH &amp; Co. KG • Germaniastr. 63 • 55459 Aspisheim

## Die Trauben

Wie immer hängt alles von der Qualität der Trauben ab. Nur wirklich reife, voll gefärbte und aromatische Trauben können einen guten Rotwein liefern. Es sollte im Vorfeld schon festgelegt werden, welche Anlagen zu Rotwein verarbeitet werden sollen. In diesen Anlagen sollte ggf. eine Ertragsregulierung erfolgen. Die Art und der Zeitpunkt der Ertragsregulierung ist auf die jeweilige Sorte abzustimmen (ganze Trauben ausdünnen, halbieren, Schultern entfernen usw.).

## Farbschutz und Strukturierung

Der Farbschutz im Rotwein sollte immer Beachtung erfahren, da eines der Hauptkriterien von Konsumenten immer die Farbintensität ist.

Die Rotweinfarbe ist bis zur Bindung an Tannine extrem instabil (leicht oxidierbar). Nach der Bindung ist sie aber nur noch durch längerfristige Oxidation des Weins zu zerstören. Das Problem ist, dass zu Beginn der Gärung praktisch kein Tannin im Most vorhanden ist (löst sich nur gut in Alkohol) aber bereits größere Mengen Farbstoff aus den Schalen wässrig ausgelaugt sind. Diese können dann durch Luftzutritt schnell oxidiert werden und ausfallen. Wir empfehlen daher, der Maische 15 g/hL Maischetannin (Tannin F) zuzusetzen. Das Tannin liefert eine sofort verfügbare Basis, um vor Beginn der Gärung die Farbe zu stabilisieren. Auch einen positiven Effekt auf die Farbstabilisierung und Strukturierung haben 100 g/hL Micro-Chips.

## BSA

Wir empfehlen für fruchtige Rotweine mit eigener Restsüße die Starterkultur ML-Prime. Bei komplexeren und strukturreichen Rotweinen ergibt der Einsatz von VP41 sensorische Vorteile im Bereich Struktur und Volumen.

Bitte beachten Sie immer die jeweilig erforderlichen Bedingungen der unterschiedlichen Starterkulturen. Alle Informationen finden Sie ausführlich im nächsten Kapitel (6.).

## SO<sub>2</sub>-Management

Alle nachfolgenden Aussagen beziehen sich auf Rotweine <2 g/l Restzucker und vollständig durchlaufenen BSA. Diese Rotweine sollten nicht direkt nach dem BSA geschwefelt werden. Für die langfristige Farbstabilität nach der Gärung und dem BSA ist eine zu frühe Schwefelung eher ungünstig. Der optimale Zeitpunkt der Schwefelung hängt entscheidend von dem Verhältnis Tannin zu Anthocyanen (Farbstoffe) ab. Umso ungünstiger das Verhältnis in einem Rotwein, desto anfälliger ist er für Oxidation. Das Paradebeispiel ist der Spätburgunder, mit seinem sehr hohen Tanningehalt und meist heller Farbe (wenig Anthozyane). Daher ist hier eine erste Schwefelung meist deutlich früher zu empfehlen, um den Wein vor einer Über-Oxidation zu schützen, als zum Beispiel bei Dornfelder. Generelle Aussagen sind schwierig, aber als Orientierung kann man sagen, dass Spätburgunder ca. im Februar die erste SO<sub>2</sub>-Dosage erhalten sollte und Dornfelder dann, wenn der Keller langsam warm wird (ca. Ende April).

Die Dosage sollte bei trockenen Rotweinen mit BSA bei 60 g/1000 L SO<sub>2</sub> liegen. Sie dient nicht der mikrobiologischen Stabilität, sondern nur dem Oxidationsschutz. Anzustreben sind Gehalte von 20 - 30 mg/L freier SO<sub>2</sub>. Höhere Gehalte verzögern die Entwicklung des Weins, da die Polymerisation der Tannine eingeschränkt wird. Die Rotweine bleiben lange kantig und unharmonisch.

### Holz-Management

Der Einsatz von Holz und Holzalternativen hat sich schon länger etabliert. Der Verbraucher ist durch Weine aus südeuropäischen Ländern Holz gewohnt und erwartet es auch teilweise.

Über die Art und Dosage lässt sich die Intensität sehr gut steuern, von nur strukturgebend und praktisch nicht erkennbar bis zu starken Toastaromen und kräftige Holznoten im Geschmack. Generell lässt sich sagen, je kleiner die Holzstücke sind, desto mehr stehen die Toastaromen im Vordergrund (bei gleichem Taosting). Bei großen Holzstücken (Sticks) mit geringer Oberfläche liegt der Fokus auf Struktur, Harmonie und feinen Holzaromen. Dies ist die beste Näherung an eine Barriquelagerung. Hiermit entstehen die wertigsten Kombinationen aus Struktur und Aroma.

Produktgruppe	Extraktionszeit	Anwendungsgebiet
Oenochips Micro	7 – 10 Tage	Maische/ Gutsweine
Oenochips	20 – 30 Tage	Gutsweine
Oeno Sticks	3 – 4 Monate	Ortsweine
Barrique	12 – 24 Monate	Lagenweine

### 6) Simultane BSA-Beimpfung

Die Simultanbeimpfung von Mosten mit Hefe und BSA-Bakterien hat große Vorteile. Die Spontanflora im Most wird unterdrückt. So werden Fehlnoten wie zum Beispiel ein UHU-Ton, Brettanomyces und biogene Amine vermieden. Darüber hinaus startet der BSA hier schon während der alkoholischen Gärung. Je nach Stamm direkt mit der Hefe (ML Prime) oder ab ca. 20 g/L Restzucker (VP41). So können die Bakterien bei Gärungswärme arbeiten und der BSA ist meist wenige Tage nach dem Ende der alkoholischen Gärung abgeschlossen. Viele unserer Kunden nutzen diese Vorteile bereits erfolgreich. Sie sparen viel Geld, um die Gebinde nach der Gärung auf Temperatur zu halten, benötigen meist nur eine analytische BSA-Kontrolle und vor allem haben sie nach der Gärung sofort mikrobiologisch stabile Weine. Besonders der Jahrgang 2021 hat eindrucksvoll gezeigt, welches Potenzial für die Säureregulierung im simultanen BSA steckt.

KOST GmbH &amp; Co. KG • Germaniastr. 63 • 55459 Aspisheim

### Simultanbeimpfung mit Lalvin VP41

Rahmenbedingungen: pH-Wert ab 3,1 / Alkoholgehalt bis 16 %vol / Temperatur >16 °C / Gesamt-SO<sub>2</sub> <60 mg/L / freies SO<sub>2</sub> <10 mg/L

Die Anwendung ist denkbar einfach: 24 bis 48 Stunden nach Hefezusatz wird die Starterkultur dem Gebinde zugesetzt. Es muss nicht gerührt werden.

### Simultanbeimpfung mit ML-Prime

Rahmenbedingungen: pH-Wert ab 3,3 / Äpfelsäureabbau 3-4 g/L im Weißwein / Äpfelsäureabbau im Rotwein vollständig / Alkoholgehalt bis 15,5 %Vol / Temperatur 17 - 30 °C / Gesamt-SO<sub>2</sub> <40 mg/L / freies SO<sub>2</sub> <10 mg/L

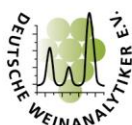
Die Beimpfung sollte 24 Stunden nach Hefezusatz erfolgen, wenn die Temperatur im Gebinde mindestens 17 °C, aber nicht höher als 30 °C ist. Unter einer Temperatur von 17 °C stirbt die Kultur schnell ab. Wenn die generelle Gärtemperatur unter 17 °C liegt, sollten Sie bei der abklingenden Gärung das Gebinde auf 17 – 18 °C erwärmen (fördert auch die Endgärung) und erst dann ML-Prime zusetzen. Der BSA ist in der Regel nach 10 Tagen beendet. Nach der Dosage muss **nicht** gerührt werden. Mit ML-Prime ist es sogar möglich, Rotweine mit eigener Restsüße und vollständig abgeschlossenem BSA zu erzeugen.

## 7) BIO & Vegane Weinbereitung

Im letzten Jahr haben zahlreiche Kellereien darüber informiert, dass sie nur noch vegan ausgebaute Weine ankaufen. Der Knackpunkt ist meist die Mostklärung. Hier muss die Flotationsgelatine ersetzt werden. Als sehr gute und zuverlässige Alternative hat sich in den letzten Jahren das Produkt **Clari V (flüssiges Erbsenprotein)** erwiesen. Der Klärgrad ist vergleichbar mit Gelatine und auch der Flotationskuchen ist ähnlich kompakt wie bei der Flotation mit Gelatine. Als Dosagemenge haben sich **30 – 70 ml/hl** Most sehr bewährt. Tendenziell ist weniger mehr. Daher beginnen Sie mit 30 mL/hL und erhöhen gegebenenfalls die Dosage. Der Grund für die bessere Wirkung des Flüssigprodukts gegenüber Pulver ist die optimale Vorquellung des Produkts über einen sehr langen Zeitraum. Natürlich muss vor der Flotation ein vollständiger Pektinabbau stattgefunden haben (Lallzyme C-Max oder Lallzyme HP). Auch in diesem Jahr haben wir Clari V sowohl im 10 kg- als auch im 20 kg-Gebinde auf Lager.

## 8) Kennzeichnungspflicht

Alle Informationen zur Kennzeichnungspflicht entnehmen Sie bitte unserem separaten Rundschreiben zu diesem Thema. Sie finden dies auch auf unserer Webseite. Ab sofort wird auf unseren Lieferscheinen zu jedem Produkt eine Information zu BIO / VEGAN und Kennzeichnungspflicht gegeben. So können Sie schon beim Kauf der Produkte sofort die jeweilige Einstufung erkennen.

DE-ÖKO-022  
Zertifizierter Händler  
für Bioprodukte

WEINVERSTEHER

Deutsche  
Akkreditierungsstelle  
D-PL-14338-01-00

13

Kost GmbH & Co. KG  
Germaniastr. 63  
55459 Aspisheim  
GF: Christian KostHRA Mainz 40675  
USt-ID: DE259434274Mainzer Volksbank  
IBAN: DE72 5519 0000 0399 2830 19  
SWIFT: MVBMD55Komplementär:  
Kost Verwaltungs GmbH  
Germaniastr. 63 / 55459 Aspisheim  
HRB Mainz 40152

---

KOST GmbH & Co. KG • Germaniastr. 63 • 55459 Aspisheim

**Es gibt natürlich noch unzählige Themen mehr, über die wir Sie auch gerne persönlich informieren. Nutzen Sie die Möglichkeit einer individuellen Beratung in unserem Labor. Bitte vereinbaren Sie einen Termin. Wir wünschen Ihnen noch einen schönen Sommer und einen guten Herbst 2023.**

Mit freundlichen Grüßen

Christian Kost & Team



DE-ÖKO-022  
Zertifizierter Händler  
für Bioprodukte

WEINVERSTEHER



Deutsche  
Akkreditierungsstelle  
D-PL-14338-01-00

14

Kost GmbH & Co. KG  
Germaniastr. 63  
55459 Aspisheim  
GF: Christian Kost  
  
HRA Mainz 40675  
USt-ID: DE259434274

**Mainzer Volksbank**  
**IBAN: DE72 5519 0000 0399 2830 19**  
**SWIFT: MVBMD55**  
  
Komplementär:  
Kost Verwaltungs GmbH  
Germaniastr. 63 / 55459 Aspisheim  
HRB Mainz 40152