

Aspisheim, August 2020

Sehr geehrte Damen und Herren,

auch in diesem Jahr möchten wir Sie frühzeitig zu den Themen des bevorstehenden Herbstes 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 aus unserem Aushang im Labor oder unserer Internetseite. Hier finden Sie auch alle Herbstinformationen noch einmal zum Nachlesen.

Der Herbst 2020 in besonderen Zeiten

Wir alle müssen seit Monaten mit der COVID-19 Situation leben und arbeiten. Wir hoffen für alle Beteiligten, dass besonders die Erntezeit reibungslos abläuft. Weder Sie als Winzer noch wir als Labor können uns im Herbst eine Infektion und Quarantäne leisten. Daher führen wir für Ihren und unseren Schutz ab sofort folgende Regeln ein:

- > Betreten aller Räume nur mit **Mund-Nasen-Schutz**
- > mind. 1,5 m Abstand zu anderen Personen
- > Schutzscheiben auf der Theke und ein neuer Verkostungsbereich mit Schutzvorrichtungen
- > Wer lediglich Proben abgeben möchte, kann gerne wie gewohnt den Tisch im Eingangsbereich nutzen
- > Nutzen Sie gerne jederzeit die **telefonische Beratung** (06727- 89767-11) und **Vorbestellung** für Herbstwaren
- > **Bitte bestellen Sie kurz vor der Abholung Ihre Waren vor.** Das verkürzt Ihre Wartezeit und somit auch das Infektionsrisiko

Übersicht

VORBEREITUNG	Seite 2
ANALYTIK IM HERBST	Seite 3-4
BESONDERHEITEN 2020	Seite 4-5
UPDATE 2020	Seite 5-12
ERFAHRUNGEN ZU NEUPRODUKTEN AUS 2019	Seite 13
NEU IM SORTIMENT	Seite 13-15

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) und 2% TM BISTERIL (Wasserstoffperoxid) sehr bewährt.** Der Vorteil an dieser Kombination ist die gleichzeitige Reinigung und Desinfektion der Oberflächen. Weinstein und 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 auf Lager. Bitte lassen Sie sich beraten und bestellen oder reservieren Sie bei Bedarf Ihre Fässer für die Saison 2020/2021frühzeitig.

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 Webseite. Vereinbaren Sie bitte frühzeitig Ihren Rekond-Termin. Der günstigste Termin ist direkt vor der neuen Belegung der Fässer.

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) hinsichtlich ihrer Funktionsfähigkeit und Einsatzbereitschaft. 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 Sie Ihr Gerät über den Herbst vor jeder Messung überprüfen können. Für diesen Service inkl. Testlösung berechnen wir Ihnen 13€. Bitte geben Sie Ihre Geräte möglichst frühzeitig ab, da das Reinigen und Justieren nach langer Lagerung des Gerätes 2 Tage in Anspruch nehmen kann.

Sie können bei uns auch ein praxistaugliches pH-Meter kaufen. Dieses Gerät wurde durch uns im Labor nochmals justiert. Sie erhalten zusätzlich eine Flasche zertifizierten Weinstandard um die Präzision des Gerätes zu überprüfen. Der Preis für das Gerät liegt bei 59€.

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

In diesem Jahr möchten wir 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 schon Fragen zu den Produkten und deren Anwendung geklärt werden. Im Anschluss richten wir dann schon alles und Sie müssen nur noch einladen.

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 und die Reifeparameter Ihres Mostes verschaffen. Für die Praxis geben diese Werte einen wertvollen Überblick über Qualität und die eventuell im Most erforderlichen Schönungen, sowie spätere Nährstoffgaben zur Gärung. Wichtig ist auch die durchgeführte Verkostung des Saftes. Aus Analytik und Sensorik entwickeln wir dann eine individuelle Behandlungsempfehlung für jeden Most. Anhand des ermittelten Zuckerwertes 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 Überraschungen nach der Gärung. Um den Gesamtalkohol zu berechnen verwenden Sie bitte immer den Faktor 0,47 (Beispiel: 210g/L Gesamtzucker → 98,7g/L Gesamtalkohol → 12,51 %Vol Gesamtalkohol).

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

Phenolmanagement

Besonders wichtig bei den Rebsorten Sauvignon Blanc, Scheurebe aber auch generell bei reduktiver Mostverarbeitung (mit SO₂, Sedimentation ohne aktive Luftzuführung mittels Fritte oder Flotation mit Inertgas) sollte der Most auf **flavanoide Phenole** untersucht und gegebenenfalls mit PVPP behandelt werden, um die Bildung von Bitternoten und Hochfarbigkeit während der Weinreifung in Tank und Flasche zu vermeiden.

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

Simultaner BSA bei Weiß- und Rotwein (pH-Messung)

Der einfachste und sicherste Weg für einen gezielten BSA ist die simultane Beimpfung. Wir bieten hierfür im Herbst eine kostenlose pH-Wert-Bestimmung Ihrer Mostproben im Labor an, um immer den individuell passenden Stamm auszuwählen.

Anreicherungsuntersuchungen

Sehr oft kommt es nach der Gärung zu bösen Überraschungen beim Alkoholgehalt der Weine. Durch eine 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 ca. $\pm 0,2$ %Vol einzustellen.

Beachten Sie auch die angepasste Umrechnungstabelle des DLR. Diese finden Sie auf unserer Internetseite. Generell sollte bei der Planung für den Herbst überlegt werden, ob die Einlagerung von Kabinett zum eventuellen Rückverschnitt sinnvoll sein kann.

BESONDERHEITEN 2020

UTA-Gefahr

Wir sind nun bereits im dritten trockenen Jahr nacheinander. Die Jahresmitteltemperatur war bis Ende Juni noch höher als 2018 und die Niederschlagssumme lag auch nur im Bereich wie 2018 und somit ca. 20% unter 2019. Dazu kommen wieder viele Tage mit Temperaturen über 20°C. Daher ist es sehr wahrscheinlich, dass sich wieder vermehrt **UTA-Vorstufen** in der Traube gebildet haben. Diese wandeln sich im späteren Wein durch Zusatz von SO₂ in UTA um und machen den Wein unbrauchbar. Da es für UTA keine Behandlung gibt, muss man vorbeugen. Daher empfehlen wir für nicht deutlich ertragsreduzierte Anlagen auch in diesem Jahr vor der Jungweinschwefelung (alternativ **max.** 48 Stunden nach der 1. SO₂-Gabe und Kontrolle des freien SO₂) den Zusatz von 15 g/hl Ascorbinsäure. Ab dato muss die freie SO₂ unbedingt auf mind. 40 mg/l und das Gebinde spundvoll gehalten werden. Eine korrekte Messung der freien SO₂ ist aufgrund der Reduktone nur noch im Labor möglich!

Wenn Sie nicht generell Ascorbinsäure einsetzen möchten, empfehlen wir **dringendst mindestens stichprobenartig einen UTA-Test** durchführen zu lassen. Besonders gefährdet sind die Rebsorten Müller-Thurgau, Riesling, Silvaner, Scheurebe und alle Weißherbste. Denken Sie daran, dass UTA den Wein unwiderruflich zerstört. Die zurückliegenden zwei Jahrgänge haben sehr anschaulich gezeigt, wie stark das Potential von UTA durch Trockenheit ansteigt. Bei den

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

UTA-Tests der 18er Weine sind ca. 25% aller Proben positiv auf UTA-Potential getestet worden. In 2019 waren es immer noch ca. 15%. Bitte bedenken Sie, dass sich der UTA ohne Ascorbinsäureeinsatz auch noch auf der Flasche bilden kann und so die Weinqualität nach der Füllung noch zerstört.

Sonnenbrand

Im Zuge der sehr heißen Tage kam es zu Sonnenbrand. Für die Trauben aus diesen Anlagen muss man die Mostschönung anpassen, da diese Trauben sehr viel Gerbstoff enthalten und den späteren Wein bitter werden lassen. Zu empfehlen ist hier 30-50g/hl **ANAFIN Most K** (mit Kasein) + 20-30g/hl **PVPP (alternativ nur 40g/hl ANAFIN MOST V (Vegan und BIO zulässig))**. Diese Kombination ist bei Sonnenbrand besonders wirksam. Kasein, das im Most eingesetzt wird, führt nicht zur Deklarationspflicht auf dem Etikett, da nach der Gärung der Grenzwert zur Deklaration sicher unterschritten wird. Man muss sich aber trotz aller Bemühungen klar machen, dass durch Sonnenbrandschäden auch die Aromatik der späteren Weine extrem leiden kann.

Kirschessigfliege

Durch den Witterungsverlauf bis jetzt scheint das Risiko eher gering zu sein. Sollten Sie befallene Anlagen haben, hier unsere Empfehlungen:

- 1) Die Handlese ist unter solchen Bedingungen die beste Variante. Alternative: Negativlese vor der Vollernterlese hat sich als sehr wirkungsvoll erwiesen, um die spätere Weinqualität zu sichern.
- 2) Der freie 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 (40g/hl), Nährstoffgabe mit Komplexnährstoffen und deren Dosage erhöhen, bei Rotweinen simultaner BSA (dominieren der Spontanflora).

UPDATE 2020

Es gibt jedes Jahr neue Erkenntnisse und Erfahrungen. Hier möchten wir Ihnen eine kurze Übersicht geben:

1) pH-Regulierung

Aufgrund des bisherigen Witterungsverlaufes sollte man sich auf eventuell ähnliche Bedingungen im Most wie 2018/2019 (eher niedrige Säure und hohe pH-Werte) gedanklich vorbereiten. Wir rechnen damit, dass bei diesen Bedingungen die Säuerung auch 2020 wieder ein Thema werden könnte (Die Säuerung ist nur nach der offiziellen Zulassung für einen Jahrgang erlaubt!).

Sollte die Säuerung zugelassen werden, empfehlen wir folgendes Vorgehen bei allen Weinarten außer Rotwein:

1) pH-Wert bestimmen (Gesamtsäure ist KEIN Maß für eine Säuerung!!!)

2) Ergebnis bewerten:

2a) pH-Wert <3,3 i.O. - Säuerung nicht sinnvoll

2b) pH-Wert 3,3-3,4 Zugabe von 0,5-1g/l Weinsäure (senkt den pH-Wert am effektivsten)

2c) pH-Wert 3,4-3,5 Zugabe von 1-2g/l Weinsäure (senkt den pH-Wert am effektivsten)

2d) pH-Wert >3,5 Zugabe von 2-2,5g/l Weinsäure (senkt den pH-Wert am effektivsten)

3) ggf. Säuerung durchführen

Bitte beachten Sie, dass eine Säuerung nach dem Gesamtsäuregehalt keinen Sinn ergibt. Es ist in trockenen Jahren gut möglich, dass ein Most 6g/l Gesamtsäure aufweist und trotzdem einen pH-Wert <3,3 hat. Der pH-Wert zeigt das Verhältnis zwischen der Gesamtsäure und den puffernden Substanzen im Wein. (Leitsubstanz ist Kalium. In trockenen Jahren sind die Kaliumgehalte teilweise sehr niedrig und somit dann auch die pH-Werte.)

Ein hoher pH-Wert birgt eine hohe mikrobiologische Gefahr im Most und in der Gärung (Essigsäure, spontaner BSA, aber auch Brettanomyces). Eine niedrige Gesamtsäure bei einem pH-Wert <3,3 stellt hingegen keine Gefahr dar. Wenn man so einen Most säuert, entzieht man ihm Kalium und der spätere Wein schmeckt dünn und klein. Die Säure lässt sich im Wein deutlich genauer einstellen als im Most. Hier kann man wählen, ob man das Kalium im Wein erhalten oder reduzieren möchte. Nur hier hat man die Möglichkeit der sensorischen Kontrolle!

Ihre Möglichkeiten zur pH-Wert-Bestimmung sind:

1) eigenes pH-Meter (unser Empfehlung, da immer verfügbar)

2) im Labor

3) Teststreifen (zu ungenau)

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

2) Entsäuerung im Most

Da aktuell noch gar nicht abzusehen ist, wie die Säurewerte in diesem Jahr sein werden, hier nur ein sehr allgemeiner Hinweis zu eventuell erhöhten Säurewerten.

1) Einfache Entsäuerung (Kalk oder KHC) im Most ist als einzelne Maßnahme sinnlos. Es wird nur Weinsäure ausgeschieden und der pH-Wert (KHC) deutlich erhöht. Unerwünschter Mikrobiologie wird Tür und Tor geöffnet.

2) Doppelsalzsäuerung im Most: Sehr schwierig bei Weinsäurewerten >4g/l, da die Doppelreaktion dann oft nicht zufriedenstellend abläuft. Geringe Apfelsäure-Reduktion. Um die Verhältnisse von Äpfel- und Weinsäure zu ermitteln, genügt in aller Regel ein GrapScan.

Unsere Empfehlung wenn Säureregulierung erforderlich:

1) pH-Wert bestimmen

2) pH-Wert <3,2: Entsäuerung mit KHC bis pH von >3,2 erreicht ist

3a) bis pH-Wert 3,4: simultaner BSA mit VP41 (24 Std. nach Gärbeginn)

3b) ab pH-Werten 3,4: simultaner BSA mit ML Prime (24 Std. nach Gärbeginn)

So sind Sie mikrobiologisch auf der sicheren Seite und Ihr späterer Wein bedarf in aller Regel keiner Doppelsalzsäuerung.

3) Phenolreduktion

Wir haben es alle 2018/19 erlebt: Ein Jahr mit sehr hohen Temperaturen und vor allem sehr hoher UV-Belastung der Trauben führt zu hoher Phenoleinlagerung in die Trauben (UV-Schutz). Unbehandelt sind die späteren Weine bitter und gerbig. Daher unsere Empfehlungen:

1) Einfachste Lösung: Führen Sie dem Most nach dem Pressen aktiv Luft zu. (Flotation oder über eine große Fritte vor 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 sollten Sie den Most nach der Oxidation bzw. Vorklärung schwefeln, um diese unerwünschten Aktivitäten zu stoppen. Dosagemengen finden Sie bei Maische und Mostschwefelung.

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, wenn erforderlich, eine genaue Empfehlung für die PVPP-Menge zum Ausschönen der Bitterstoffe. Dieses Vorgehen ist seit vielen Jahren bei Sauvignon Blanc und Scheurebe bewährt. Diese gezielte Schönung führt zu Weinen, die keine Bitternoten aufweisen und ihre Aromatik so optimal präsentieren können. Da

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

der Phenolgehalt sehr stark vom Lesegut und der Maischeverarbeitung abhängig ist, sind pauschale Angaben für PVPP praktisch unmöglich.

3) Bei Rosé, Weißherbst und Blanc de Noir empfiehlt sich generell die Dosage von 10-30g/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, sollte auch schon im Most eine Schönung mit Erbsenprotein und ggf. Chitosan erfolgen. Beide Stoffe binden braune Farbstoffe gut an sich und fördern so im späteren Wein mehr rote Reflexe.

Der Einsatz von ANAFIN Most oder ANAFIN Most K hat sich auch bei Einsatz von Mostoxidation und PVPP in der Praxis sehr bewährt. Die Weine präsentieren sich harmonischer, reintoniger und fruchtiger als die Varianten ohne eines der beiden Produkte.

4) Maische- und Mostschwefelung

Im vergangenen Jahr kam es auffällig oft zu Problemen mit erhöhten Essigsäuregehalten in den Jungweinen: oft nur unterschwellig im Bereich der Wahrnehmungsgrenze, jedoch dann schon störend für eine optimale Aromatik. Daher hier unsere Empfehlungen zur Maische- und Mostschwefelung: Die jeweiligen Dosageempfehlung finden Sie in der nachfolgenden Tabelle. Da es sehr viele Arten der Maische- und Mostbearbeitung gibt, ist eine pauschale Antwort hier nicht möglich. Hier die Empfehlungen für die meistverbreiteten Prozesse: Sollten Sie Ihr Vorgehen nicht finden, sprechen Sie uns an.

Direktpressung (<4 Std.) + Mostklärung mit Luftzufuhr

- 1) Pressung → Mostschönung (ANAFIN Most oder MOST K) → oxidative Mostvorklämung
- 2) SO₂-Dosage ab 1 Stunde nach der Mostoxidation

Maischestandzeit (>4 Std.) + Mostklärung mit Luftzufuhr

- 1) Schwefelzugabe zum Beginn der Maischestandzeit (SO₂ muss so homogen wie möglich eingemischt werden.)
- 2) Pressung → Mostschönung (ANAFIN Most oder MOST K) → oxidative Mostvorklämung (SO₂ wird oxidiert zu Sulfat)

Direktpressung (<4 Std.) + Mostklärung OHNE Luftzufuhr

- 1) Pressung → Mostschönung (ANAFIN Most) ggf. +PVPP → Mostvorklämung
- 2) SO₂-Dosage ab 1 Stunde nach der Mostoxidation

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

Maischestandzeit (>4 Std.) + Mostklärung OHNE Luftzufuhr

- 1) Schwefelzugabe zum Beginn der Maischestandzeit (SO₂ muss so homogen wie möglich eingemischt werden.)
- 2) Pressung → Mostschönung (ANAFIN Most) ggf. +PVPP → Mostvorklärung

(Alle Angaben zur Standzeit gelten ab dem Zeitpunkt der Lese.)

Die biozide Wirksamkeit (Keimabtötung) der SO₂ ist abhängig vom pH-Wert der Moste, daher kann keine pauschale Empfehlung zur Maische- oder Mostschwefelung gegeben werden.

pH-Wert	SO ₂ -Dosage in g SO ₂ je 1000L
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

An dieser Tabelle erkennt man, welchen großen Einfluss der pH-Wert auf die mikrobiologische Stabilität von Mosten hat und wie entscheidend eine gezielte pH-Wert-Regulierung dazu beiträgt, mikrobiologische Probleme zu vermeiden. Wir empfehlen maximal eine Mostschwefelung von 60g/1000L.

Wenn Sie einen **simultanen BSA** planen, sollten Sie generell auf eine Maische- oder Mostschwefelung verzichten oder diese auf ein absolutes Minimum reduzieren. Im Zweifel sprechen Sie uns unbedingt an.

5) Sauvignon Blanc (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. Entscheidend für eine gute Sortentypizität ist die Vermeidung von Sauerstoffzutritt im gesamten Verarbeitungsprozess. In der Praxis haben sich folgende Vorgehensweisen etabliert, die auch kombiniert eingesetzt werden. Einsatz von Trockeneis (Kühlung und Sauerstoff-Verdrängung), SO₂-Dosage (50mg/hl SO₂) auf die Maische und Ascorbinsäure (15g/hl).

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

Der Einsatz von Ascorbinsäure bereits vor der Gärung kann jedoch im späteren Wein zur Hochfarbigkeit und somit zum Verlust der typischen grünen Farbreflexen führen. Daher sollte auf der Maische eher auf Ascorbinsäure verzichtet werden. Die Kombination von Trockeneis und SO₂ ist bis zur Presse ausreichend.

Die Mostvorklärun g sollte entweder durch Sedimentation oder Flotation mit Stickstoff erfolgen. Um den Most bis zum Gärbeginn (24-72h) optimal vor einer Oxidation zu schützen sollten 30g/hl OptiMumWhite nach der Vorklärun g dosiert werden. Das enthaltene natürliche Glutation schützt wirksam vor der Oxidation des Mostes und ernährt zusätzlich die eingesetzte Hefe.

Als Hefe für Sauvignon Blanc können wir Lalvin Sauvi (siehe Neuprodukte) und Alchemie II sehr empfehlen. Hier werden die Leitaromen deutlich gefördert.

Nach der Gärung kann der Wein im Sinne der guten kellertechnischen Praxis normal gelagert und weiter verarbeitet werden. Besonderes Augenmerk sollte natürlich auf einen durchgehenden reduktiven Weinausbau gelegt werden.

6) Vermeiden von Gärstockungen

Immer wieder gibt es Probleme bei der alkoholischen Gärung. Eine Gärstockung zu beheben ist sehr zeit- und kostenintensiv. Dazu leidet meist die Weinqualität unter den erforderlichen Maßnahmen. Daher denken Sie an eine gute Ernährung Ihrer Moste. Ein hoher Stickstoffwert alleine bringt keine sichere Endgärung. Viel entscheidender sind Aminosäuren und Spurenelemente. Im Gegensatz zu Stickstoff, der stark abhängig von der Wasserversorgung ist, müssen Aminosäuren von der Rebe selbst gebildet werden. Dies ist nur in ausreichendem Maß bei sehr gut ausgereiften Trauben, ausreichend Wasser und nicht zu hohem Ertrag möglich.

Bei der Ernährung Ihrer Gärungen können Sie zwei Wege gehen. Entweder verwenden Sie einen Komplexnährstoff (ANA-VITAL Extra) oder Sie nutzen individuell, je nach Bedürfnissen Ihres Mostes, die einzelnen Nähstoffkomponenten: A) DAP (anorganischer Stickstoff) B) Vitamin B1 (immer 0,6g/1000L) C) inaktive Hefen (Aminosäuren und Mikronährstoffe – ANAVITAL Spezial).

Zusätzlich können Sie im Hefeansatz einen Hefeaktivator (GoFerm) einsetzen, um die Endgärung zu verbessern. Wenn Sie eine Mostanalyse mit GrapeScan bei uns durchführen lassen, erhalten Sie immer auch eine Empfehlung zur Hefeernährung. Wenn Sie uns kurz sagen, nach welchem System Sie ernähren, geben wir auch so die Empfehlungen. Vitamin B1 ist bei jeder Gärung (auch Rotwein- & Spontangärung) essenziell, da bei einem Mangel die spätere SO₂-Bilanz deutlich schlechter ausfällt als bei einer optimalen Versorgung.

Sollte es in diesem Jahr wieder zu erhöhten Mostgewichten kommen, empfehlen wir, wie schon seit Jahren, die Hefedosage deutlich zu erhöhen (30-40g/hl). Dies bringt keine stärkere oder schnellere Gärung, aber eine schnellere Angärung und einen robusteren Gärverlauf. Eine Verdopplung der Hefedosage von 20 auf 40g/hl hat praktisch den gleichen Effekt wie der Einsatz von 20g/hl Hefe plus einem Hefeaktivator. Kunden, die im letzten Jahr ihre Hefedosagen bei

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

Mosten >90°Oe wie beschrieben angehoben haben, hatten deutlich weniger Gärstockungen als die übrigen.

Sollte es doch zu Problemen in der Gärung kommen, empfehlen wir für beginnende schleppende Gärungen (<3°Oe am Tag) die Zugabe von 20g/hl ANAVITAL ReStart und das Nachbeimpfen mit 20-30g/hl ANAFERM 5. Bei steckengebliebenen Gärungen empfehlen wir die Zugabe von 40-50 g/hl ANAFERM 5 nach Anzucht gemäß unserem **Hefekalkulator**.

7) Simultanbeimpfung

Die Simultanbeimpfung von Mosten mit Hefe und BSA-Bakterien hat große Vorteile. Die Spontanflora im Most wird unterdrückt. So werden Fehlnoten wie zum Beispiel 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. 40-20 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. Mit ML-Prime ist es sogar möglich, Rotweine mit eigener Restsüße und vollständig abgeschlossenem BSA zu erzeugen. Die Anwendung ist denkbar einfach: 24 bis 48 Stunden nach Hefezusatz wird die Starterkultur dem Gebinde zugesetzt. Es muss nicht gerührt werden. Viele unserer Kunden nutzen diese Vorteile bereits erfolgreich.

Die letzten Jahre haben gezeigt, dass **Lalvin VP41** die optimale Kultur für den vollständigen BSA im Weißwein ist. Damit ist der BSA bei pH-Werten ab 3,1 möglich. Es wird kein Diacetyl gebildet, sofern zeitnah (ca. 7 Tage nach BSA-Ende) abgeschwefelt wird. BSA im Weißwein ist schon lange nicht nur eine Säureregulierung, sondern viel mehr ein Mittel zur Erzeugung eines eigenen Weinstiles. Bei schwierigen Bedingungen und bei den Rebsorten Riesling, Chardonnay und Merlot sollte die Dosage deutlich erhöht werden, da hier sehr häufig Probleme auftreten. Auch hier gilt wie bei der Hefe: Eine höhere Dosage bringt sicherere Ergebnisse. Bei BSA im Weißwein und Merlot sollte generell mit 20g/hl Acti ML als Aktivator im Ansatz gearbeitet werden. Für die angesprochenen „schwierigen“ Rebsorten empfehlen wir die 1,5 fache Dosagemenge.

8) BSA-Vermeidung

Wenn ein BSA ausgeschlossen werden soll, gibt es die Möglichkeit direkt nach der Vorklärung dem Most **20g/hl Bactiless Nature (auch bei BIO zugelassen)** zuzusetzen. Dieses spezielle Chitosanprodukt reduziert die Zellzahl der Spontanflora von **Bakterien inklusive Essigbakterien** im Most drastisch. Nach der Behandlung liegt sie deutlich unter den kritischen Keimzahlen (dann nur noch bei ca. 100-1000 Bakterien/ml). So erreicht man, dass auch bei längerer Gärung kein BSA einsetzt, da die Population der Bakterien sich erst wieder vermehren muss (auf ca. 1 Mio. Bakterien) bis der BSA startet. Das Produkt ist im Gegensatz zu Lysozym nicht deklarationspflichtig und erzwingt auch keinen erhöhten Bentonitbedarf. Zum Stoppen eines bereits gestarteten BSA eignet sich das Produkt nicht, da es ca. 3-5 Tage benötigt, um seine Wirkung zu entfalten. Dann ist ein spontaner BSA oft schon abgeschlossen.

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

9) Bentonit mitvergären lassen

„Hitze-Jahre sind Eiweiß-Jahre“. Das hat uns 2018 eindrucksvoll gezeigt. Viele Winzer haben darauf vertraut, dass, wie seit vielen Jahren, das Mitvergären ausreicht, um die späteren Weine eiweißstabil zu machen. Dies war im Jahrgang 2018 aber nur sehr selten der Fall. Die Anzahl von Eiweißtrübungen ist sprunghaft angestiegen. Eine Untersuchung des Eiweißgehaltes im Wein ist unverzichtbar, wenn man ein stabiles Produkt erzeugen und so Trübungen, Kundenreklamationen und hohe Kosten vermeiden möchte. Besonders ist bei Weißherbst und Rosé auf absolute Eiweißstabilität zu achten.

Nach nun mehrjährigen Erfahrungen empfehlen wir für 2020 100-150 g/hl Bentonit mitvergären zu lassen. Bei Grauburgunder, Weißburgunder und Silvaner sollten 150-200 g/hl eingesetzt werden. Es sollten aber nur speziell ausgewiesene Bentonite (z.B. Bentopur) zum Mitvergären verwendet werden. Bei anderen Produkten kann ein erhöhter Eiseneintrag nicht ausgeschlossen werden, da die Gehalte an Eisen von Charge zu Charge sehr unterschiedlich sein können. In jedem Jahr gibt es durch nicht geeignete Bentonite Eisenüberschüsse, die oft eine Blauschönung erforderlich machen.

Die hochwertigen Bentonite zum Mitvergären können natürlich auch für die normale Weinschönung eingesetzt werden.

10) Vegane Weinbereitung

Im letzten Jahr haben zahlreiche Kellereien darüber informiert, dass sie nur noch vegan ausgebaute Weine kaufen. Der Knackpunkt ist meist die Mostklärung. Hier muss die Flotationsgelatine ersetzt werden. Als sehr gute und zuverlässige Alternative hat sich in den letzten beiden Jahren das Produkt **Clari V (flüssiges Erbsenprotein)** erwiesen. Der Klärgrad war vergleichbar mit Gelatine und auch der Flotationskuchen war ähnlich kompakt wie bei der Flotation mit Gelatine. Als Dosagemenge haben sich **30-70ml/hl** Most sehr bewährt. Tendenziell ist weniger mehr. Daher beginnen Sie mit 30ml/hl und erhöhen gegebenenfalls die Dosage. Der Grund für die bessere Wirkung des Flüssigproduktes gegenüber dem Proteinpulver ist die optimale Vorquellung des Produktes über einen sehr langen Zeitraum. Natürlich muss vor der Flotation ein vollständiger Pektinabbau stattgefunden haben (Lallzyme C-Max oder Lallzyme HP).

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

ERFAHRUNGEN ZU NEUPRODUKTEN AUS 2019

ANAFERM PINOT (Hefe für Grau- und Weißburgunder): Die Hefe hat sich durch ihre guten Gäreigenschaften und die sehr ansprechende Aromatik (benötigt ca. 3 Monate Reifezeit) gut bewährt.

ANAFERM Fresh White: Die Hefe hat sich bei MTH, Silvaner & Riesling bewährt und mit ihren sicheren Endgäreigenschaften überzeugt.

Stimula Chardonnay/Sauvignon Blanc (Hefenährstoff – Autolysat): Die frühen Verkostungen der behandelten Weine waren deutlich fruchtiger. In der Reifephase ging der Effekt etwas verloren war aber noch erkennbar besser.

NEU IM SORTIMENT

OENOCIPS AROME/CLASSIC MICRO (Rotwein): Hier hat sich der Einsatz bei der Maischegärung sehr bewährt, da die Extraktion der Microchips viel schneller (ca. 4-7 Tage) von statten geht als bei den klassischen Chips (ca. 30 Tage). So ergibt sich ein sensorisch besserer Effekt. Dosage 80-150g/hl

OENOCIPS STRUCTURE MICRO (Weißwein/Rosé): Der Einsatz im Weißwein und Rosé zeigt gute Effekte bei der Struktur der Weine. Sie werden fülliger ohne dabei eine Bitternis einzutragen. Dosage: 30-80g/hl

OENOSTIX WHITE STRUCTURE

Zur gezielten Verbesserung von Volumen/Struktur ohne Holzgeschmack und Bitternis. Schon bei der Gärung oder im Jungwein, durch seine Form praktisch in dem Tank einzusetzen und jederzeit zu entfernen. Dosage: 30-80g/hl – Dauer des Kontaktes: min. 3 Monate!

OENOSTIX RED STRUCTURE/HARMONY/INTENS

Drei unterschiedliche Holzsticks für alle Rotweinarten. Lassen Sie sich bitte bei uns individuell beraten. Es ist eine qualitativ hochwertigere Alternative zu Chips, da hier das Verhältnis Toasting zu Holz sehr nahe an einem Holzfass liegt. Dosage: 100-300g/hl – Dauer des Kontaktes: min. 3 Monate!

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

ANAVITAL BOOST AROME

Die Kombination verschiedener, speziell selektierter Hefekomponenten (inaktivierte Hefen & Hefeautolysate) sorgt für eine optimale Unterstützung der Hefe und ermöglicht so eine deutlich gesteigerte Bildung von sensorisch wertvollen Fruchtestern. Die Kombination mit einer leistungsstarken Hefe zur Esterbildung (z.B. Anaferm Classic, Anaferm Fresh White, Anaferm Exotic) verstärkt den Effekt.

LALLZYME HP

Flüssiges Enzympräparat mit maximaler Wirkung zur Mostklärung. Lallzyme™ HP wurde von Lallemand speziell für den Einsatz bei schwierigen Anwendungsbedingungen entwickelt. Das flüssige Klärenzym wirkt auch bei niedrigen Temperaturen sowie niedrigen pH-Werten zuverlässig.

LALVIN SAUVY

Neue Hefe speziell für Sauvignon Blanc. Kann aber auch gut bei Scheurebe (Typ Sauvignon Blanc) verwendet werden. Gute Testergebnisse 2019 bei Sauvignon Blanc. Sehr laute fruchtbetonte Aromatik.

ANAFIN MOST V (VEGAN)

ANAFIN Most V ist ein pulverförmiges Compound auf der Basis von mehreren Aktivsilikaten und Hefeproteinextrakt. Nachfolgeprodukt zu ANAFIN MOST mit exzellenten Erfahrungen bei umfangreichen Tests 2019.

BACTILESS NATURE

Bactiless Nature besteht aus einem Biopolymer aus Chitosan, das zu 100% natürlicher Herkunft ist und spezifischen Hefezellwänden. **Reduziert und beseitigt den Gehalt an unerwünschten Essig- und Milchsäurebakterien** im Wein oder Most ohne negativen Effekt auf die Hefepopulation. Durch die antibakterielle Wirkung kann die Anwendung von SO₂ zur mikrobiologischen Kontrolle von Milch- und Essigsäurebakterien verringert werden. **Für BIO-Wein zugelassen!!!**

Filtration

Zusätzlich zu unserem Produktsortiment an BECO Perlite, BECO Gur und BECO Filterschichten bieten wir ab diesem Jahr auch zusätzlich Filterhilfsmittel auf Cellulosebasis für den Herbst an. In Kombination mit monofilen Filtertüchern erleichtern sie die Most- und Trubverarbeitung deutlich.

Varioflux P (Trubfiltration)

CelluFlux P50 (Mostfiltration)

CelluFlux P30 (Mostfiltration)

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 eine guten Herbst 2020. Bleiben Sie vor allem gesund.

Mit freundlichen Grüßen
Christian Kost & Team