

KOST GmbH & Co. KG • Notenau 29 • 56856 Zell

Zell, im August 2021

Sehr geehrte Kunden,

auch in diesem Jahr möchten wir Sie frühzeitig zu den Themen der bevorstehenden Ernte informieren. Für individuelle Fragen stehen wir Ihnen jederzeit gerne zur Verfügung, bitte sprechen Sie uns an.

Im Herbst haben wir **in der Hauptlesezeit auch samstags von 9 bis 12 Uhr** für Sie geöffnet.

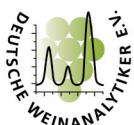
persönliche Beratung

- ✓ Vereinbaren Sie bei Bedarf ein **persönliches Herbstgespräch** zur umfassenden Beratung.
- ✓ Nutzen Sie gerne jederzeit die telefonische Beratung unter 06542 181470 sowie die **Vorbestellung** für Waren. Dies verkürzt Ihre Wartezeit bei der Abholung.

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.

Übersicht

Vorbereitung	Seite 2
Analytik im Herbst	Seite 3-4
Besonderheiten 2021	Seite 4-6
Update	Seite 6-12



DE-ÖKO-022
 Zertifizierter Händler
 für Bioprodukte



Kost GmbH & Co. KG
 Germaniastraße 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 • Notenau 29 • 56856 Zell

VORBEREITUNG

KELLERHYGIENE

Kellerhygiene ist die Basis für eine sichere und reintonige Vergärung. Eine effiziente Hygiene setzt sich aus zwei Prozessen zusammen, zum einen die Reinigung und zum anderen die Desinfektion. Als einfache und effiziente Kombination haben sich 2-4% **Natronlauge** 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 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. Auf Vorbestellung auch 500 L-Tonneaux. Bitte lassen Sie sich beraten und bestellen Sie bei Bedarf Ihre Fässer frühzeitig.

HOLZFASS-REKONDITIONIERUNG

Speziell für Holzfässer bieten wir seit vielen Jahren eine professionelle Reinigung an. Bei diesem Verfahren wird die Holzoberfläche vollständig von Weinstein und Biofilm befreit. Dies macht eine längere, effizientere und vor allem sicherere Nutzung der Fässer möglich. Vereinbaren Sie bitte frühzeitig Ihren Rekond-Termin. Am sinnvollsten ist ein Termin direkt vor der neuen Belegung der Fässer.

PH-METER

Wie in jedem Jahr sollten Sie sich frühzeitig auf den Herbst vorbereiten. Nach der Kellerreinigung betrifft dies vor allem die Überprüfung aller für den Herbst benötigten Maschinen, Anlagen und Kleingeräte wie z.B. das pH-Meter.

Auch in diesem Jahr können Sie bei uns ein **praxistaugliches pH-Meter** zum Preis von 59 € kaufen. Dieses Gerät wurde von uns im Labor bereits kalibriert. Sie erhalten zusätzlich eine Flasche zertifizierten Weinstandard, um die Präzision des Geräts regelmäßig zu überprüfen.

Im letzten Jahr **bei uns gekaufte Geräte kalibrieren wir** Ihnen in diesem Jahr **kostenlos. Bitte bringen Sie Ihr pH-Meter bis KW 35 zu uns ins Labor.** Wir überprüfen und justieren alle Geräte gesammelt, sodass sie rechtzeitig zum Erntebeginn wieder einsatzbereit sind.

KOST GmbH & Co. KG • Notenuau 29 • 56856 Zell

ANALYTIK IM HERBST

MOSTANALYTIK (GRAPESCAN)

Wir bieten Ihnen eine umfassende Mostanalyse inklusive 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 Mosts verschaffen. Für die Praxis geben diese Werte einen wertvollen Überblick über Qualität und die eventuell im Most erforderlichen Schönungen sowie Nährstoffgaben zur Gärung.

Zudem verkosten wir generell jede Probe. Aus **Analytik und Sensorik** entwickeln wir dann eine **individuelle Behandlungsempfehlung** für jeden Most.

Auch für **Beerenproben** zwecks Reifemessung ist der Grapescan sehr interessant.

Anhand des ermittelten Zuckerwerts kann der spätere **Gesamtalkohol** deutlich besser ermittelt werden als anhand des Mostgewichts. 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: 210 g/l Gesamtzucker x 0,47 = 98,7 g/l Gesamtalkohol (entspricht 12,5%vol)

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

ANREICHERUNG

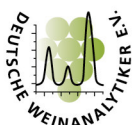
Sehr oft kommt es nach der Gärung zu bösen Überraschungen beim Alkoholgehalt der Weine. Mit einer **Analyse des Gesamtalkohols vor der Anreicherung** kann man dieses Problem ganz einfach vermeiden. Hier ist wichtig, dass diese Messung nur dann mit guter Genauigkeit durchgeführt werden kann, wenn der Most auf mind. 30°Oe hinunter vergoren ist. Mit dieser Messung ist es möglich, den Zielwert im späteren Wein exakt einzustellen.

GESAMTPHENOLE

Bei Rotweinen liefert der Gehalt an Gesamtphenolen ein Indiz dafür wie adstringent der Wein wird und wie viel Sauerstoff er benötigt bzw. verträgt. Je mehr Gesamtphenole, desto mehr Sauerstoff benötigt der Wein und umgekehrt. Dieser einfache Messwert ist **einer der wichtigsten Parameter zur Differenzierung der Qualität von Rotwein**.

Anhand des Messwerts können Sie sehen, wie stark die Extraktion vorangeschritten ist. Bitte lassen Sie ihre **Maische gegen Ende der Gärung untersuchen**. So können Sie je nach Produktionsziel entscheiden, ob schon abgepresst werden kann oder eine weitere Maischestandzeit erforderlich ist.

Bitte pressen Sie erst, nachdem ausreichend Gesamtphenole messbar sind. Wer nach Gefühl zum falschen Zeitpunkt abpresst, verschenkt Qualität!

DE-ÖKO-022
Zertifizierter Händler
für BioprodukteKost GmbH & Co. KG
Germaniastraße 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 • Notenuau 29 • 56856 Zell

Folgende **Richtwerte** haben sich in der Praxis bewährt:

- ✓ 1.500-2.000 mg/l = leichte Basisqualität, nicht für einen Ausbau in Holzfässern geeignet
- ✓ 2.000-2.500 mg/l = Mittelklasse, Ausbau in großen Holzfässern oder Tanks
- ✓ 2.500-3.000 mg/l = Premium, für Ausbau im Barrique geeignet
- ✓ >3.000 mg/l = Superpremium, Ausbau nur im Barrique ratsam und zwar 1-2 Jahre

Um eine ausreichende Extraktion zu erzielen, muss die Temperatur der Maische während der gesamten Standzeit bei **20-25°C** liegen. Ein **Saftabzug** erhöht ebenfalls den Gehalt von Tanninen und Farbstoffen, bringt mehr Körper und reduziert den Schwefelbedarf.

BIOLOGISCHER SÄUREABBAU

Der einfachste und sicherste Weg für einen gezielten BSA ist die Beimpfung mit **Starterkulturen**. Um den richtigen Bakterienstamm für den jeweiligen Wein zu finden, muss der **pH-Wert** bekannt sein. Bitte denken Sie also daran, den pH-Wert vor der Beimpfung zu messen.

Beachten Sie auch die Menge an Äpfelsäure und lassen Sie daher **vor der Beimpfung** mit BSA-Kulturen den Gehalt an **L-Äpfelsäure im Labor messen**. Denn zu viel Äpfelsäure hemmt den BSA. Beispielsweise die Kultur ML Prime kann bei Regeldosage bis zu 3 g/l L-Äpfelsäure abbauen. Je nach Most und Zielvorstellung muss also ggf. die Dosage erhöht werden.

BESONDERHEITEN 2021

DI E FOLGEN ANHALTEND FEUCHTER WITTERUNG

In Anbetracht der Witterung im Verlauf des Sommers und der vielfach durch Pilzkrankheiten reduzierten Erntemenge ist 2021 **kein Jahr für Experimente**. Stattdessen gilt es, Ertrag und Einkommen zu sichern.

Die Reife der Trauben hat vergleichsweise spät begonnen und schreitet langsam voran. Zugleich ist der Pilzdruck seit Beginn der Pflanzenschutzsaison bis heute hoch. Die durchweg gute Wasserversorgung hat zudem vielerorts zu kompakten Trauben mit großen Beeren und **Fäulnis-Gefahr** geführt. Dass auch die Abhärtung der Beerenschalen durch Sonnenlicht geringer als in den Vorjahren ausfällt, verschafft der Fäulnis leider einen weiteren Vorteil.

Insbesondere wenn der Gesundheitszustand der Trauben zu einer verfrühten Lese zwingt, wird die **Erzeugung reintoniger Weine mit reifer Aromatik und passender Säure zur besonderen Herausforderung**. Ein gezielter, mit Starterkulturen beimpfter **BSA** wird in diesem Jahr in vielen Partien Vorteile bringen. Gleiches gilt für den Einsatz von **Eichenholz** ab Gärbeginn.

KOST GmbH & Co. KG • Notenuau 29 • 56856 Zell

In diesem Jahr ist es ratsam, **rote Rebsorten vorzugsweise als Rosé auszubauen**. Denn der Gesundheitszustand vieler Anlagen sowie die zögerliche Reifeentwicklung erschweren die Rotweinbereitung deutlich. Überprüfen Sie daher bitte Ihren Bedarf an Rotwein, um das bestmögliche Produktionsziel vor der Ernte festzulegen.

Es wird in diesem Herbst voraussichtlich besonders entscheidend, ob man **personell und maschinell schlagkräftig** genug ist. Planen Sie daher vorab ausreichend Kapazitäten ein. Eine Maschinenlese (ggf. mit negativer Vorlese) kann in vielen Fällen das Mittel der Wahl werden.

FÄULNIS

In vielen Anlagen steht der Botrytis-Pilz in den Startlöchern, teilweise ist bereits Befall zu sehen. **Kontrollieren Sie Ihre Weinberge daher engmaschig**. Erhöhte Wachsamkeit ist bei kompakten Klonen und besonders bei Burgundersorten angebracht, damit sich die vielfach irreparablen Champignon-Noten aus 2017 nicht wiederholen.

Bei faulem Lesegut gilt nach wie vor folgende Faustformel:
20 g/hl Aktivkohle GE + weitere 10 g/hl je 10% Fäulnis

Bei problematischer Fäulnis und Oidium hat sich ergänzend zur Kohle das chitosanhaltige Produkt **Anafin Qi** bewährt.

Generell ist bei faulem Lesegut der Eintrag von **Sauerstoff zu vermeiden**. Denn dieser beschleunigt das Wachstum **unerwünschter Mikroorganismen** und führt zum **Abbau von Aromavorstufen** sowie zu **Hochfarbigkeit** der späteren Weine.

Daher sollte bereits im Most möglichst reduktiv gearbeitet werden (Sedimentation, Filtration oder Flotation mit Inertgas). Dabei zu beachten ist die erhöhte Phenolbelastung der Moste, sodass die Schönung entsprechend angepasst werden muss.

Weiterhin empfehlen wir zur **Hemmung der Oxidationsenzyme** 10-15 g/hl **Evertann Blanche** (Gallustannin).

Belastetes Lesegut muss möglichst **zügig und kühl verarbeitet** werden. Eine saubere Mostvorklärung ist äußerst entscheidend. Hierzu ist der Einsatz einer hochwirksamen Pektinase (**Lallzyme C-Max**) unabdingbar. Die Dosage sollte in die Mostwanne und nicht auf die Trauben erfolgen.

Um die spätere Weinfiltration zu verbessern, empfiehlt sich der Einsatz einer β -Glucanase (**Lallzyme MMX**) bereits nach der Vorklärung.

KOST GmbH & Co. KG • Notenuau 29 • 56856 Zell

KIRSCHESIGFLIEGE

Im letzten Herbst hat die Kirschessigfliege an der Mosel zu massiven, in dieser Dimension bis dato noch nie da gewesen Schäden geführt. Zahlreiche Partien waren auf der Kelter bereits nicht mehr brauchbar.

Die ständig feuchte Witterung 2021 begünstigt die Vermehrung der Kirschessigfliege. Der teils hohe Befall im Obstbau mahnt uns Weinbauer zur **erhöhten Wachsamkeit**.

Sollten Sie KEF-Befall in Ihren Weinbergen feststellen, sind unsere Empfehlungen wie folgt:

1. Die **Handlese** ist unter solchen Bedingungen die beste Variante. Auch eine **Negativlese** vor dem Vollernter hat sich als sehr wirkungsvoll erwiesen, um die Weinqualität zu sichern.
2. Der **frei ablaufende Saft sollte zunächst 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. **Maischeerhitzung** oder Pressung als Rosé, danach Kontrolle der Essigsäure, Sauerstoff vermeiden, Hefedosage deutlich erhöhen auf 40 g/hl, Komplexnährstoffe zugeben, Gärtemperatur eher hoch halten, simultaner BSA mit Starterkultur

UPDATE

PH-WERT & SÄUERUNG

Aufgrund des bisherigen Witterungsverlaufs, ist bei vielen Mosten derzeit keine Notwendigkeit der Säuerung zu erwarten. Jedoch ist nichts unmöglich und die Bestimmung des pH-Werts generell ratsam. Denn **Gesamtsäure ist kein Maß für eine Säuerung**.

Vorsicht, die Säuerung ist nur nach der offiziellen Zulassung für den jeweiligen Jahrgang erlaubt! Sollte die **Säuerung** zugelassen werden, empfehlen wir folgendes Vorgehen **im Most bei allen Weinarten außer Rotwein**:

1. pH-Wert bestimmen
2. Ergebnis bewerten und ggf. Säuerung durchführen:
 - pH-Wert <3,3 alles OK, Säuerung nicht sinnvoll
 - pH-Wert 3,3-3,4 Zugabe von 0,5-1 g/l Weinsäure (senkt den pH-Wert am effektivsten)
 - pH-Wert 3,4-3,5 Zugabe von 1-2 g/l Weinsäure
 - pH-Wert >3,5 Zugabe von 2-2,5 g/l Weinsäure

Bitte beachten Sie, dass eine **Mostsäuerung analog des Gesamtsäuregehalts keinen Sinn** ergibt, sondern nur anhand des pH-Werts. Der pH-Wert zeigt das Verhältnis zwischen den Säuren und den puffernden Substanzen im Wein, wobei die Leitsubstanz Kalium ist.

KOST GmbH & Co. KG • Notenau 29 • 56856 Zell

Ein **hoher pH-Wert >3,3** birgt eine hohe **mikrobiologische Gefahr** im Most und in der Gärung (Essigsäure, spontaner BSA, Brettanomyces etc.).

ENTSÄUERUNG

Dem Thema Entsäuerung kann womöglich dieses Jahr eine erhöhte Bedeutung zukommen. Jedoch ist eine **Entsäuerung mit Kalk oder KHC im Most als einzelne Maßnahme sinnlos**. Es wird zwar die Säure reduziert, aber zugleich auch der pH-Wert deutlich erhöht. Dadurch wird unerwünschter Mikrobiologie Tür und Tor geöffnet.

Eine Entsäuerung mit KHC macht im Most nur Sinn, um den pH-Wert für eine erfolgreiche Beimpfung mit BSA-Starterkulturen in den dafür erforderlichen Bereich zu erhöhen.

Unsere Empfehlung, wenn eine Säureregulierung erforderlich ist:

1. pH-Wert bestimmen
2. je nach pH-Wert reagieren:
 - pH-Wert <3,1: Entsäuerung mit **KHC** bis pH 3,2 erreicht ist
 - pH-Wert 3,1-3,4: simultaner **BSA mit VP41** (24 Std. nach Gärbeginn)
 - pH-Wert >3,4: simultaner **BSA mit ML Prime** (24 Std. nach Gärbeginn)

So sind Sie mikrobiologisch auf der sicheren Seite und Ihr späterer Wein bedarf meist keiner Doppelsalzsäuerung. Zugleich reduziert eine malolaktische Gärung die Wahrnehmung unreifer Aromen und fördert das Mundgefühl der Weine.

ESSIGSÄURE

In den letzten Jahren kam es auffällig oft zu Problemen mit erhöhten Essigsäuregehalten in den Jungweinen. Auslöser sind häufig **spontane Milchsäurebakterien**, die sich im Keller etabliert haben. In einigen Kellern ist die natürliche Selektion so weit fortgeschritten, dass besonders hartnäckige und unliebsame Stämme die Oberhand haben. Die Zahl der betroffenen Weine steigt von Jahr zu Jahr an.

Zur Vermeidung erhöhter Gehalte an flüchtigen Säuren empfehlen wir folgende Maßnahmen:

- ✓ Schwefel + **Bactiless** (Chitosan) nach der Vorklärung
- ✓ zügige, nicht zu kalte Vergärung mit Reinzuchtheife + Zugabe von Komplexnährstoffen

MAISCHE- UND MOSTSCHWEFELUNG

Der Einsatz von SO₂ ist bis zu einem pH-Wert von 3,3 ein wirkungsvolles Mittel, um den Most zu schützen. Bei einem pH-Wert größer 3,3 ist die benötigte Menge SO₂ zum wirkungsvollen Schutz so groß, dass es erhebliche Probleme mit der SO₂-Bilanz und den gesetzlichen Grenzwerten geben kann. Sollte der Zustand des Leseguts eine Oxidation zur Phenolreduzierung zulassen, ist dies zu empfehlen und die **Schwefeldosage** sollte dann unmittelbar **nach der Vorklärung** und vor der Zugabe der Hefe

KOST GmbH & Co. KG • Notenuau 29 • 56856 Zell

erfolgen. Bei **problematischem Lesegut** muss die Zugabe des Schwefels allerdings schon **auf die Trauben** erfolgen.

Die jeweilige Dosageempfehlung finden Sie in der nachfolgenden Tabelle. Die biozide Wirksamkeit des SO₂ ist abhängig vom pH-Wert:

pH-Wert	SO ₂ -Dosage in g SO ₂ je 1.000 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

Anhand dieser Tabelle erkennt man, welcher großen Einfluss der pH-Wert auf die mikrobiologische Stabilität hat und wie entscheidend eine gezielte Regulierung des pH-Werts dazu beiträgt, mikrobiologische Probleme zu vermeiden.

Wir empfehlen eine **Mostschwefelung** von **max. 60 mg/l**.

ALTERNATIVE ZU SCHWEFEL

Aus mehreren Gründen sind bei Weiß- und Roséweinen vermehrt Alternativen zu Schwefel gesucht, um Trauben, Maische und Most vor Oxidation und unerwünschten Mikroorganismen zu schützen. Sei es bei Sektgrundwein, Bio-Weinen, belastetem Lesegut oder als Stilmittel.

Wenn Sie einen **BSA** planen, sollten Sie generell **auf eine Maische- oder Mostschwefelung verzichten** oder diese auf ein absolutes Minimum reduzieren.

Eine interessante Neuerung ist **Lalvin Initia**, eine nicht gärfähige Hefe (Nicht-Saccharomycet, *Metschnikowia pulcherrima*). Dieser Stamm hat einzigartige Eigenschaften zum **Oxidationsschutz** von Trauben und Most dank des hohen Verbrauchs an gelöstem Sauerstoff. Aufgrund der exzellenten Implantation und dem starken Wachstum auch bei niedrigen Temperaturen werden zudem schadhafte Mikroorganismen hervorragend unterdrückt.

Mit dieser Hefe kann **auch bei kalten Temperaturen** bis 4°C eine lange Maischestandzeit realisiert werden, ohne dass die Maische oxidiert und schädliche Hefen sowie Bakterien überhand nehmen können. Eine besondere Bedeutung kommt diesem Produkt beim Einsatz auf **faulem Lesegut** und bei thiolhaltigen Rebsorten wie z.B. Sauvignon blanc zu.

KOST GmbH & Co. KG • Notenuau 29 • 56856 Zell

Dosage bei gesundem Lesegut 10-15 g/hl, bei faulem Lesegut 20 g/hl

Die Beimpfung sollte so früh wie möglich erfolgen, vorzugsweise auf die Trauben.

Die Hefe wird in die 10-fache Wassermenge (20-30°C) eingerührt und für 20 Minuten rehydriert.

Um die Hefe an die Mosttemperatur zu gewöhnen, wird dem Hefeansatz langsam die gleiche Menge Most zugeben. Die Temperaturdifferenz zwischen Hefeansatz und Most sollte nicht größer als 10°C sein.

PHENOLREDUZIERUNG BEI WEIß- & ROSÉWEIN

Besonders bei Roséweinen sind immer wieder störende Bitterstoffe wahrnehmbar. Auch bei weißen Sorten führen unbehandelte Moste oft zu bitteren und phenolischen Weinen. Mit zunehmender Alterung der Weine nimmt die Bitterkeit nicht ab, sondern zu. Daher unsere Empfehlungen:

Führen Sie dem Most nach dem Pressen aktiv **Luft** zu (Flotation oder mittels Fritte vor der Sedimentation). **Nicht bei faulem Lesegut** oder Sauvignon Blanc! Die Dosage der Luft sollte so lange erfolgen, bis der Most deutlich gebräunt ist. Die allermeisten Aromavorstufen werden durch diese Behandlung nicht beeinflusst.

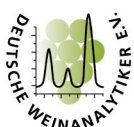
Bei den Mosten, die Sie nicht mit Luft in Kontakt bringen können oder wollen, ist **PVPP** Mittel der Wahl. Diese gezielte Schönung führt zu Weinen, die keine Bitternoten aufweisen und ihre Aromatik optimal präsentieren können. Da der Phenolgehalt sehr stark vom Lesegut und der Maischeverarbeitung abhängt, sind pauschale Angaben zur Dosagemenge praktisch unmöglich.

Bei **Rosé**, Weißherbst und Blanc de Noir empfiehlt sich generell die Dosage von **10-30 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, sollte zusätzlich schon im Most eine Schönung mit **Clari V** erfolgen. Das Erbsenprotein bindet braune Farbstoffe gut an sich und fördert so im späteren Wein mehr rot-blaue Reflexe.

Alternativ zu Clari V hat sich die Verwendung von **ANAFIN Most K** auch bei Einsatz von Mostoxidation und PVPP in der Praxis sehr bewährt. Die Weine präsentieren sich harmonischer, reintoniger und fruchtiger.

VEGANE WEINBEREITUNG

In den letzten Jahren haben viele unserer Kunden ihre Weinbereitung erfolgreich auf vegan umgestellt. Der Knackpunkt ist meist die Mostklärung. Hier muss die Flotationsgelatine ersetzt werden. Als sehr gute und zuverlässige Alternative hat sich **Clari V** (flüssiges Erbsenprotein) erwiesen. Das flüssige Produkt ist bereits optimal vorgequollen und daher gut wirksam und sehr einfach anzuwenden.



DE-ÖKO-022
Zertifizierter Händler
für Bioproducte



Kost GmbH & Co. KG
Germaniastraße 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 • Notenuau 29 • 56856 Zell

Der Klärgrad ist vergleichbar mit Gelatine und auch der Flotationskuchen ist ähnlich kompakt. Als Dosagemenge haben sich bei **Flotation 30-70 ml/hl** bewährt. Tendenziell ist weniger mehr, beginnen Sie daher mit 30 ml/hl und erhöhen ggf. die Dosage.
Bei **Sedimentation** sind **70-100 ml/hl** zu empfehlen.

Entscheidend für eine gute Vorklärung ist ein **vollständiger Pektinabbau** (Lallzyme C-Max).

HEFEERNÄHRUNG FÜR MEHR AROMA

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. Denken Sie daher an eine gute **Ernährung Ihrer Moste**.

Mindestens so wichtig wie die Erhöhung der Gärleistung ist die Förderung der **Aromabildung**. Besonders **organische Nährstoffe** haben nachweislich einen großen Einfluss auf Gärverlauf und Aromatik der Weine, was alleine mit DAP nicht möglich ist. Wer keine solchen Nährstoffe zugibt, verschenkt in der Regel Qualität, da die Hefe zwar im besten Fall durchgärt, aber die Aromabildung suboptimal verläuft.

Bei der Ernährung Ihrer Moste können Sie zwei Wege gehen. Entweder verwenden Sie einen Komplexnährstoff (**Anavital Extra**) oder Sie nutzen individuell die einzelnen Nährstoffkomponenten: **DAP** (anorganisch) + **Anavital Spezial** (inaktivierte Hefen, rein organisch).

Zusätzlich können Sie im Hefeansatz einen Hefeaktivator (**GoFerm**) einsetzen, um die Endvergärung und das Mundgefühl zu verbessern.

Generell sollten 0,6 g/1.000 L **Vitamin B1** zugegeben werden. Dies verbessert die Schwefel-Bilanz wesentlich. Auch bei Rotwein.

Hervorragende Ergebnisse hat der Einsatz von **Stimula** gebracht. Das reine Hefeautolysat führt zu einer deutlich gesteigerten Bildung von Fruchtestern. Die Weine sind dadurch merklich fruchtiger und bleiben es auch über längere Zeit.

SIMULTANER BSA

Die Simultanbeimpfung von Mosten mit BSA-Bakterien hat große Vorteile. Nach durchweg positiven Erfahrungen in der Praxis empfehlen wir in den allermeisten Fällen eine simultane anstatt einer sequenziellen Beimpfung. Dies spart Zeit, Kosten, Energie und schont die Nerven.

Bei simultaner Beimpfung wird die mosteigene **Spontanflora unterdrückt**. So werden Fehlnoten (z.B. Uhu-Ton oder Brettanomyces) und die Bildung von Essigsäure und biogener Amine vermieden. Darüber hinaus startet der BSA schon während der alkoholischen Gärung. So können die Bakterien

KOST GmbH & Co. KG • Notenuau 29 • 56856 Zell

bei Gärungswärme arbeiten und der BSA ist meist wenige Tage nach dem Ende der alkoholischen Gärung abgeschlossen.

Die Anwendung ist denkbar einfach: **24 bis 48 Stunden nach Zugabe der Hefe** wird die Starterkultur dem Gebinde zugesetzt. Es muss nicht gerührt werden. Vor Zugabe sollten die Bakterien 10 bis max. 15 Minuten in 10- 20°C warmem Wasser gelöst werden.

Das Wichtigste beim simultanen BSA ist die **Wahl der richtigen Starterkultur**. Die letzten Jahre haben gezeigt, dass **Lalvin VP41** die optimale Kultur für den vollständigen BSA bei allen Weinarten ist. Damit ist der BSA bei pH-Werten ab 3,1 möglich. Es wird **kein Diacetyl** (Butterton) gebildet, sofern in den ersten 7 Tagen nach Ende des BSA abgeschwefelt wird.

Bei hohen pH-Werten $\geq 3,4$ empfehlen wir als Kultur **ML Prime**. Diese Kultur arbeitet äußerst zügig, unterdrückt sehr effektiv die Spontanflora und kann weder Diacetyl noch Essigsäure bilden. Bei **Weiß- und Roséwein** ermöglicht ML Prime ab einem pH-Wert von $>3,1$ mindestens einen teilweisen, oft aber auch einen vollständigen BSA. Dies ist besonders interessant, da ML Prime in der Praxis meist die fruchtigsten und elegantesten Weine hervorbringt und damit eine tolle Alternative zur chemischen Entsäuerung darstellt.

Bei **schwierigen Rebsorten** (z.B. Chardonnay, Merlot, Regent) und bei **Problemen in den Vorjahren** empfehlen wir die **1,5-fache Dosage** der Starterkulturen sowie 20 g/hl **Acti ML** als Aktivator im Ansatz.

BSA-VERMEIDUNG

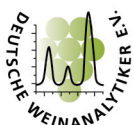
Ein niedriger pH-Wert sowie eine zügige, nicht zu kalte Vergärung mit Reinzuchthefer helfen einen spontanen BSA zu vermeiden. In der Praxis reicht dies aber oft nicht aus.

Wenn kein BSA gewünscht ist, empfehlen wir direkt nach der Vorklärung 20 g/hl **Bactiless Nature** (auch für Bio zugelassen). Dieses auf Chitosan basierende Produkt reduziert die Zellzahl der Bakterien inklusive Essigbakterien drastisch. Das Produkt hat **sensorisch keinerlei direkte Auswirkungen**.

Das Produkt ist im Gegensatz zu Lysozym nicht deklarationspflichtig und erzwingt auch keinen erhöhten Bentonitbedarf. Zum Stoppen eines bereits gestarteten BSA eignet sich Bactiless allerdings nicht.

HOLZEINSATZ

Ein gekonnter Holzeinsatz, der im Rotwein praktisch Pflicht ist, führt **auch im Weißwein** zu deutlichen sensorischen Vorteilen. Ganz besonders, wenn das Holz bereits während der Gärung eingesetzt wird. Neben teuren Fässern haben einige preiswerte und nachhaltige Holzalternativen in der Vergangenheit besonders gut überzeugt. Die Weine gewinnen an **Harmonie und Fülle**, ohne dass dabei Bitternis zunimmt. Zu empfehlen ist der Einsatz **ab Gärbeginn**.



DE-ÖKO-022
Zertifizierter Händler
für Bioprodukte



Kost GmbH & Co. KG
Germaniastraße 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 • Notenuau 29 • 56856 Zell

Weißwein:

30-50 g/hl **Oenostix White Structure**, 3 Monate Kontaktzeit

Alternativ 30-50 g/hl **Oenochips Structure Micro**, wenn keine Zeit für einen mind. 3-monatigen Einsatz von Holzsticks zur Verfügung steht

Rotwein Maischegärung:

100-150 g/hl **Oenochips Arome Micro**

Rotwein Maischeerhitzung oder nach der Maischegärung:

80-150 g/hl **Oenostix Harmony oder Intense**, 3 Monate Kontaktzeit

Bei Rotwein fördert ein Zusatz von Tannin die Stabilisierung der Farbe und die Minderung der Adstringenz. Denn die traubeneigenen Tannine werden vor Oxidation geschützt und die Polymerisation gefördert. Wir empfehlen 15-20 g/hl **Evertann Rouge** vor der Gärung.

BENTONIT

In den letzten drei Jahren zeigten viele Weine überdurchschnittlich hohe Eiweißgehalte. Sofern dies in Ihrem Betrieb der Fall gewesen ist und sie die Schönung im Weinstadium auf ein Minimum reduzieren möchten, ist bereits eine **Schönung im Most** oder ein **Mitvergären** empfehlenswert.

Nach mehrjährigen Erfahrungen empfehlen wir zum Mitvergären 150 g/hl und zur Mostschönung 200-300 g/hl **Bentopur**. Es ist ein extrem eisenarmes Bentonit, was besonders beim Mitvergären wichtig ist.

Zu beachten ist, dass ein Mitvergären von Bentonit meist die Gärung beschleunigt und daher ausreichende Kühlmöglichkeiten zur Verfügung stehen sollten.

Ungeachtet einer Mostschönung ist eine **Untersuchung** des Eiweißgehalts **im Wein** unverzichtbar, wenn man ein stabiles Produkt erzeugen und so Trübungen, Kundenreklamationen und hohe Kosten vermeiden möchte.

Es gibt natürlich noch unzählige Themen mehr, über die wir Sie auch gerne persönlich informieren. **Nutzen Sie die Möglichkeit einer individuellen Beratung.**

Wir wünschen Ihnen noch einen schönen Spätsommer und einen erfolgreichen Herbst. Bleiben Sie vor allem gesund.

Freundliche Grüße aus Zell

Jonas Schunk & Team



DE-ÖKO-022
Zertifizierter Händler
für Bioprodukte



Kost GmbH & Co. KG
Germaniastraße 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