

Saison im Weinberg

WEINVERSTEHER

Blattstärkung 2016 – Spurenelemente für die Pflanzenvitalität

Damit die Trauben bei der Lese reich an Inhaltsstoffen sind, muss das Blattwerk der Rebe gesund und leistungsfähig sein. Traubenblätter, welche mit Pilz befallen sind oder chlorotische Verfärbungen aufweisen, leisten keine optimale Photosynthese. Die Photosynthese-Leistung des Rebenblatts kann man mittels Fluorimetrie messen. In umfangreichen Messungen Anfang Juni diesen Jahres konnten Defizite in der Eisen- & Borversorgung aufgedeckt werden.

Durch die überdurchschnittliche Wasserversorgung in diesem Jahr neigt die Pflanze vermehrt zu chlorotischen Erscheinungen. Hier muss bis kurz nach der Blüte mit einer Eisengabe entgegengewirkt werden.

Impfung gegen Stress!

Die aktuell engen Spritzzyklen bedeuten für die Rebe Stress. Wir konnten dokumentieren, dass die Photosynthese-Leistung sich bis zu 4 Tage nach der Pflanzenschutzmaßnahme vermindert.

Die gängigen Eisen-Chelate weisen eine hohe Bindung auf und benötigen somit zur Mineralisation enorme Energie, um das Eisen in den Stoffkreislauf der Pflanze zu überführen. Mit Hilfe eines natürlichen Extrakts aus Meeresalgen angereichert mit Eisen (SEAKTIV-KOMPLEX) kann man die Vitalität und die Stressresistenz der Rebe über einen längeren Zeitraum verbessern, dem Eisenmangel entgegenwirken und so die Photosyntheseleistung steigern.

Weiterhin verbessern sich nach der Laubwandbehandlung das Feinwurzelswachstum und die Feinwurzelaktivität und somit auch die natürliche Nährstoffaufnahme aus dem Boden, siehe nachfolgende Liste.

WEINVERSTEHER

WEINVERSTEHER
– riechen – schmecken – begreifen –

www.kostanalytik.de, Aspisheim // www.wagner-vinocare.de, Bockenheim // www.weinlabor-krauss.de, Saulheim
www.weinlabor-neumann.de, Bockenheim // www.zentrallabor-witowski.de, Alzey/Bechtheim

Saison im Weinberg

WEINVERSTEHER

Wichtige Nährstoffe und Spurenelemente in den kommenden Wochen:

Bor stärkt Ertragspotential, fördert Frostresistenz, erhöht Nährstoffaufnahme, fördert Zellteilung, vermindert Verrieselung

Eisen vermeidet Chlorose, fördert Stoffaufbau, vermindert Verrieselung

Kalzium festigt Zellwände, reguliert Wasserhaushalt bei der Eiweißbildung

Kalium fördert Ertragssicherheit, fördert Frosthärte & Blütenansatz, erhöht osmotischen Wert des Zellsaftes, vermindert Wasserverdunstung, verbessert Bodenwasseraufnahme

Magnesium zentraler Baustein für das Chlorophyll & Pektin, fördert Photosynthese & Stickstoffaufnahme, steuert mit Kalium & Kalk den Wasserhaushalt, fördert die Zuckerbildung (gestörtes Kalium-Magnesium-Verhältnis fördert Stiellähme)

Zink fördert die Proteinbildung, stabilisiert die Zellbestandteile

Zink/Mangan fördert Jugendwachstum, optimiert Trockentoleranz, erhöht Traubenqualität, beugt UTA vor

Mangan fördert die Photosynthese-Rate, verbessert die Zuckerbildung

Phosphat fördert die Reifeentwicklung und den Fruchtansatz
Stickstoff entscheidend für den Energiegewinn, fördert die Zellentwicklung, verbesserte die Bildung von Enzymen & Vitaminen

Für nähere Informationen sprechen Sie den Spezialisten zu diesem Thema Herrn Jörg Neumann (infos@weinlabor-neumann.de) an.

WEINVERSTEHER

WEINVERSTEHER

– riechen – schmecken – begreifen –

www.kostanalytik.de, Aspisheim // www.wagner-vinocare.de, Bockenheim // www.weinlabor-krauss.de, Saulheim
www.weinlabor-neumann.de, Bockenheim // www.zentrallabor-witowski.de, Alzey/Bechtheim

Saison im Weinberg

WEINVERSTEHER

Reife und Aroma steigern in den Trauben

In diesem Jahr zeichnet sich ein recht später Herbst ab. Bei einer durchschnittlichen Reifezeit von 100 Tagen ist vor Ende September nicht mit der physiologischen Reife der Trauben zu rechnen. Diese Hangzeit ist nur möglich mit gesunden Trauben und bei günstigem Witterungsverlauf. Um sich hier abzusichern, gibt es seit zwei Jahren eine neue und natürliche Möglichkeit: Mit dem Pflanzenhilfsstoff LalVigne Mature kann man die physiologische Reife der Trauben gezielt fördern. Möglich macht dies eine spezielle Mischung inaktiver Hefen, die zweimal (mit üblichen Pflanzenschutzmaßnahmen kombinierbar) auf Blätter und Trauben ausgebracht werden. Sie beschleunigen den Reifungsprozess der Phenole in der Traube um 7-10 Tage ohne das Mostgewicht der Beeren zu erhöhen. Das bedeutet, dass Sie – wenn es darauf ankommt (Fäulnis oder Kirschessigfliege) – früher ernten können und dabei trotzdem sensorisch gute Ergebnisse erzielen können. Wenn Sie die Hangzeiten einhalten oder noch überschreiten, gewinnen Sie durch LalVigne Mature nicht nur an Qualität sondern auch an Weinmenge, da die behandelten Trauben eine dickere und zugleich elastischere Beerenhaut ausbilden. Damit ist LalVigne Mature eine Möglichkeit der Sicherung für gesundes und gleichzeitig reifes Lesegut. Die Ergebnisse der Anwendung in den Vorjahren waren bei allen Weinarten in Bezug auf die Reife und spätere sensorische Qualität (Sortentypizität ohne grüne Noten / Pyrazine) der Weine gut bis sehr gut. Bei Rotweinen ist das Ergebnis bemerkenswert im Hinblick auf die Durchfärbung der Beeren, der späteren Farbausbeute und der phenolischen Harmonie der späteren Weine.

Für die Erhöhung der aromatischen Vorstufen in der Traube gibt es ebenfalls ein spezielles Produkt (LalVigne Aroma). Die Anwendung ist die gleiche, nur die Zielsetzung ist eine andere. Hier kann man die Anwendung im Besonderen bei Bukettsorten (Bacchus, Scheurebe, Traminer, ...), terpenhaltigen Rebsorten (Sauvignon Blanc & Riesling) und den Burgundersorten (Grauburgunder & Weißburgunder) empfehlen.

WEINVERSTEHER

– riechen – schmecken – begreifen –

www.kostanalytik.de, Aspisheim // www.wagner-vinocare.de, Bockenheim // www.weinlabor-krauss.de, Saulheim
www.weinlabor-neumann.de, Bockenheim // www.zentrallabor-witowski.de, Alzey/Bechtheim

WEINVERSTEHER

Saison im Weinberg

WEINVERSTEHER

Auch für Weißherbste ist dies das Mittel der Wahl, um die Frucht der Weine zu erhöhen. Sie erhalten mehr Aromavorstufen im Most und einen aromatisch vielschichtigeren Wein. Zur gezielten und richtigen Anwendung lassen Sie sich bei uns ausführlich beraten. Nur richtig angewendet sind die Ergebnisse reproduzierbar möglich!

Die Qualität kommt aus dem Weinberg – Puzzleteil 4: Ausdünnen

Um die Ziele Ertragsreduzierung und Qualitätssteigerung zu verfolgen, ist der ideale Zeitpunkt kurz vor dem Weichwerden der Beeren. Ab diesem Moment ist die Zellteilungsphase, also das Dickenwachstum der Beeren, abgeschlossen.

Ab dieser Reifephase (Weichwerden / Umfärben) können sich die Beeren nur noch durch Zellstreckung vergrößern und so die Ertragsreduzierung nur noch zu einem ganz geringen Teil wieder ausgleichen. Logischerweise wird hierbei das Blatt-Frucht-Verhältnis verbessert, was eine bessere Versorgung der verbliebenen Trauben zur Folge hat. Die Qualität wird also gesteigert.

Eine weitere Möglichkeit wäre hier noch das Traubenteilen. Dadurch haben die verbliebenen Beeren mehr Platz und können sich weiter nach unten hängen, was gerade bei den gepackten Burgundersorten von Vorteil ist.

Bei zu frühem Ausdünnen besteht die Gefahr, dass die verbliebenen Beeren versuchen die Ertragsreduzierung auszugleichen, sie werden dicker und können sich abquetschen. Bei zu spätem Ausdünnen wird beim Herausschneiden der Trauben der eingelagerte Zuckergleich mit entfernt.

Weitere Informationen und Beratung erhalten Sie bei uns im Weinlabor.

Freundliche Grüße
Christian Kost und Team

WEINVERSTEHER
– riechen – schmecken – begreifen –

www.kostanalytik.de, Aspisheim // www.wagner-vinocare.de, Bockenheim // www.weinlabor-krauss.de, Saulheim
www.weinlabor-neumann.de, Bockenheim // www.zentrallabor-witowski.de, Alzey/Bechtheim

WEINVERSTEHER