

Aktuelle Vorgehensweise im Herbst 2018

WEINVERSTEHER

Zunächst ein paar kleine Hinweise vorab:

- Betrachten und verkosten Sie Ihre Trauben und wägen Sie selbst ab, welchen Weintyp Sie produzieren möchten und wann Sie dadurch mit der Lese beginnen – **verfallen Sie nicht in Panik durch umherschwirrende Aussagen!**
- In diesem Jahr sollte jeder einzelne Most auf pH-Wert und Säure überprüft und ggfs. individuell mit Säure eingestellt werden. **Nicht immer ist es wirklich notwendig.**
- Nutzen Sie die Möglichkeit der **individuellen Beratung in Ihrem Weinlabor!**

WEINVERSTEHER

Phenolreduktion im Fokus

Dieser Jahrgang ist geprägt von enormer Sonneneinstrahlung und großer Hitze. Die Reben haben zum Schutz vor der Sonneneinstrahlung mit der Einlagerung von Phenolen in die Beerenschale reagiert. Diese eingelagerten Phenole gehen bei der Verarbeitung in den Most über und müssen entfernt werden, um später keine Bitternoten im Wein zu verursachen. Eine einfache Entfernung der störenden Phenolfractionen ist über die Flotation mit Luft gut möglich (Mostoxidation). Um späteren Bitternoten ganz sicher vorzubeugen, sollte zusätzlich vor der Flotation eine kleine Mostschönung mit z.B. 10-20g/hl ANAFIN Most bzw. Most K erfolgen. Hier werden auch kleine nicht oxidierbare Fraktionen erfasst. Bei einer Flotation mit Stickstoff oder der Sedimentation ohne Mostoxidation muss die Dosage solcher Schönungsprodukte erhöht (25-50g/hl) und gegebenenfalls mit PVPP noch ergänzt werden. Für die vegane und/oder BIO-Weinbereitung stehen spezielle Präparate zur Verfügung. Lassen Sie sich hier bei uns individuell beraten.

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

Aktuelle Vorgehensweise im Herbst 2018

WEINVERSTEHER

Ein zweites Thema in diesem Jahr ist der Sonnenbrand. Diese Trauben sind extrem phenolreich und sollten wenn möglich nicht mit in die Maische gelangen. Wenn dies doch der Fall ist, sollte wie oben beschrieben die Behandlung mit den einschlägigen Mostschönungsprodukten erhöht werden und zusätzlich PVPP zum Einsatz kommen.

UTA vorbeugen

Weiterhin ist in diesem Jahrgang die UTA-Problematik zu beachten. Wenn wir nicht mit Wassermangel und Trockenheit zu kämpfen hätten, wären die Erträge in diesem Jahr besonders hoch. Neben dem hohen Traubenansatz hatten wir zusätzlichen Trockenstress im Zeitraum des Weichwerdens der Beeren. Insbesondere in diesem Zeitraum werden UTA-Vorstufen in den Beeren gebildet. Zur Vermeidung von UTA ist eine möglichst lange Reifezeit empfehlenswert. Dies widerspricht jedoch häufig dem angestrebten Produktionsziel junger frischer Weine mit moderatem Alkoholgehalt (95°Oe ergibt über 13,5%vol Gesamtalkohol). Es sollte somit gut abgewogen werden, ob auf eine physiologische Vollreife gewartet wird oder ob früher geerntet wird mit einem erhöhten UTA-Risiko.

Aus diesem Grunde ist der vorbeugende Einsatz von Ascorbinsäure unmittelbar vor der ersten SO₂-Gabe im Wein bei gefährdeten Partien zu empfehlen. Neben der Ascorbinsäure kann als vorbeugende Maßnahme ein Zusatz von glutathionhaltigen Hefenährstoffen wie z.B. OptiWhite o.ä. im Most empfohlen werden, um die Primäraromatik der Weine möglichst lange zu erhalten. Ein UTA-Test vor dem ersten Abstich (500ml Probe / 5 Tage Bearbeitung) hilft zu erkennen, ob wirklich UTA-Gefahr besteht.

Geringe Säure / erhöhte pH-Werte / BSA – individuelles Säuremanagement

Begründet durch die warmen Tage und Nächte in der Vegetations- und Reifephase liegen die Gesamtsäuregehalte generell relativ niedrig, wobei die Weinsäureanteile hoch und die Äpfelsäureanteile z.T. sehr niedrig sind. Durch die anhaltende Trockenheit konnten wenig Extraktstoffe mineralisiert werden und somit enthalten die Moste auch wenig Stickstoff und Kalium.

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

Aktuelle Vorgehensweise im Herbst 2018

WEINVERSTEHER

Die pH-Werte schwanken also je nach Mineralisierung zwischen normal und deutlich erhöht. Auch wenn die mikrobielle Belastung durch Fäulnis und schadhafte Beeren noch gering ist, wird bei pH-Werten über 3,4 die „wilde Flora“ im Most und dadurch die Produktion negativer Aromen begünstigt.

Mittels einer Grape-Scan-Analyse bekommt man einen Gesamteindruck über den pH-Wert und die Säurekonstellation, welche von Ihrem Weinlabor interpretiert werden kann. Auf dieser Grundlage kann eine Empfehlung zur pH-Optimierung oder zur Verbesserung der Säurestruktur ausgesprochen werden. Mindestens sollte aber der pH-Wert und die Säure von jedem Most bestimmt werden! Nicht immer ist eine Säuerung wirklich notwendig. Eine pH-Messung kostet äußerst wenig und es kann dadurch ggfs. eine Säuerung mit teurer Weinsäure vermieden werden.

Die Säuerung im Moststadium dient der pH-Absenkung auf möglichst unter 3,4. Sie verringert somit die mikrobiologische Gefahr und fördert eine reintonige Gärung. Weißweinstein mit einem pH < 3,3 bedürfen im Moststadium keiner Säuerung. Weinsäure ergibt eine größere pH-Absenkung als Äpfel- oder Milchsäure und empfiehlt sich deshalb für die Verwendung im Moststadium. Eine Zugabe von 1,5 g/l Weinsäure bewirkt eine pH-Senkung um 0,15 - 0,25. Ein Teil der zugegebenen Weinsäure fällt sehr schnell als Weinstein aus und erhöht somit erfahrungsgemäß die Gesamtsäure nicht. Im Weinstadium kann dann mit DL-Äpfelsäure (L-Äpfelsäure ist nicht OIV-konform erhältlich) und Milchsäure individuell nachgesäuert werden. Bei der DL-Äpfelsäure ist es gut zu wissen, dass nur der L-Äpfelsäureanteil bei einem BSA zu Milchsäure umgewandelt werden kann. Dies kann man sich später je nach gewünschtem Weintyp zu Nutze machen.

Auch bei einem geringen Anteil an natürlicher Äpfelsäure macht ein BSA Sinn – vor allem aus mikrobiologischer Sicht! Eine Simultanbeimpfung mit einem Lactobacillus plantarum-Stamm (z.B. V22 oder ML Prime) verdrängt die Spontanflora und verhindert somit die Bildung von flüchtiger Säure gerade bei hohen pH-Werten. Und geringe Äpfelsäuregehalte führen auch nur zu einer geringen Säurereduzierung, welche später mit einer Milchsäuregabe wieder ausgeglichen werden kann.

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

Aktuelle Vorgehensweise im Herbst 2018

WEINVERSTEHER

Das Ministerium hat die Säuerung bereits ab dem 21. August zugelassen. Zugelassene Säuren, Meldung und Dokumentation wie im letzten Jahr. Die Säuerung und die Anreicherung sowie die Säuerung und die Entsäuerung ein- und desselben Erzeugnisses schließen sich aus. Wenn also im Moststadium gesäuert wird, darf die Anreicherung aus rechtlichen Gründen erst nach Gärbeginn erfolgen. Nur so ist eine Säuregabe vor und nach der Gärung möglich. Falls der Most angereichert wird, darf dementsprechend auch die Säuerung nur später erfolgen.

Beerenhaut und Pressbarkeit

Infolge der Hitze und der Trockenheit hat sich eine starke Beerenhaut gebildet und viele Trauben weisen hohe Pektingehalte auf. Pektine sind Bestandteile der Beeren, die sich beim Pressen durch geringere Saftausbeute und schlechtere Pressbarkeit bemerkbar machen. Bei der Traubenverarbeitung gehen bis zu 3,5 g/l Pektin in den Most über und sorgen dafür, dass Trubstoffe in Schwebelage gehalten werden.

Dieses Problem kann durch frühe und erhöht dosierte Enzymgaben vermindert werden. Eine frühzeitige Zugabe eines geeigneten Enzympräparates bereits im Weinberg in den Erntebehälter, leichtes Quetschen der Beeren und Standzeiten vor der Pressung können das Problem verringern. Das Enzym bewirkt eine Zerstörung der Kolloidstruktur des Pektins und somit können die Trubstoffe besser zu Boden sinken.

Allgemein gilt: Bei ungünstigen Bedingungen sind höhere Enzymgaben erforderlich. Je kälter Most oder Maische sind, desto mehr Enzym muss zugegeben werden. Zudem spielt die Kontaktzeit eine Rolle. Ein Enzym sollte mindestens eine Stunde einwirken. Bei kälteren Temperaturen sollte der Kontakt verlängert werden. Je höher die Temperatur, desto besser und schneller wirken Enzyme. Eine gute und schnelle Enzymwirkung ist allgemein ab 15 °C gegeben, es gibt aber auch spezielle Enzyme für die Kaltmazeration bzw. für den Einsatz bei kalten Lesetemperaturen. Einige Produkte wirken bereits ab 5°C (z.B. Lallzyme C-max).

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

Nährstoffmangel führt zu Gärstörungen

Bei Trauben aus trockengestressten Anlagen ist ein Stillstand der Mostgewichtsentwicklung bei sehr niedrigen Säuregehalten und hohen pH-Werten festzustellen – dies kann zu Gärstockungen führen und somit auch zu mikrobiologischen Fehlgärungen.

- Die Nopawerte (per Grape-Scan bestimmbar) sind extrem niedrig, oft < 100 mg/l.
- Die Hefe braucht für einen optimalen Gärverlauf einen Nopawert von mind. 200 mg/l. Somit ist eine entsprechende Nährstoffgabe zwingend.
- Ggfs. robuste Hefen mit niedrigem Stickstoffbedarf auswählen. Hefen die mit dem Begriff YSEO gekennzeichnet sind, werden durch einen speziellen Herstellungsprozess widerstandsfähiger und setzen sich auch bei schwierigen Bedingungen durch.
- Auch sollte bei der Hefeauswahl die optimale Gärtemperatur berücksichtigt werden. Ein Temperaturbereich von 15 – 22 °C ist anzustreben.
- Eine Kombination aus anorganischem und organischem Stickstoff hat sich bewährt. Somit ergänzen sich direkt Hefeverfügbare Nährstoffe (werden direkt verstoffwechselt) und nicht direkt Hefeverfügbare Nährstoffe (werden nach und nach abgebaut)
- Auch der Klärgrad des Mostes beeinflusst den Gärverlauf. Empfehlenswert ist ein Hefenährstoff mit einem Zelluloseanteil, der die Hefe länger in der Schwebe hält (z.B. Anavital extra).

Aktuelle Vorgehensweise im Herbst 2018

WEINVERSTEHER

Folgende Anwendung in der Praxis hat sich bewährt:

- 1) Hefe mit Aktivator (z.B. Goferm) rehydratisieren
- 2) Zu Beginn der Gärung glutathionhaltige inaktivierte Hefe (z.B. Optiwhite) geben
- 3) Nach einem Drittel der Gärung Komplexnährstoff (z.B. Anavital extra) bestenfalls über mehrere Dosagen geben. Bis zu einem Mostgewicht von ca. 30°Oe können noch anorganische Nährstoffe von der Hefe aufgenommen werden, danach muss mit organischer Hefenahrung (z.B. Anavital spezial) gearbeitet werden. Gesetzliche Höchstmengen berücksichtigen!

WEINVERSTEHER

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