

Ausblick auf den Herbst 2020

Themen

Tendenzen, Szenarien & Fakten

Alkohol

pH-Wert & Säure

Grapescan

mikrobiologisch verändertes Lesegut

BSA

Vegane Weine

Tendenzen & Szenarien

2018 reloaded?

Stilistik: auf der Suche nach kühler Frische

Trockenheit & Sonnenbrand

Temperatur: Kühlen + MSZ kürzen (ggf. Enzym)

Lesezeitpunkt: reif heißt nicht überreif

hohe Mostgewichte?

Säure & pH-Wert?

UTA?

Rotwein-Jahr?

Fakt: Trockenheit

aus 2018 lernen:

suboptimale Aromatik und phenolische Noten
Heu und Dörrobst statt kühle Zitrusfrische

Weine werden zunehmend hochfarbig + bitter
sensorisch störend oft erst im Frühjahr

Mostschönung: Oxidation, Anafin Most, PVPP
selektive Lese (ggf. Teilflächen hängen lassen)

Fakt: Sonnenbrand

aus 2019 lernen:

völliges Eintrocknen verringert das Problem

selektive Lese

Maischestandzeit kurz halten

Pressung mit niedrigem Druck

Mostschönung: Anafin Most K, Clari V, Sili Pur

Alkohol – Weniger ist mehr

Lesezeitpunkt finden (Beerenproben)

Aromareife vs. Zuckergehalt

oft zu hohe Ausbeuten v.a. bei Anreicherung

weinrechtliche Nachvollziehbarkeit, v.a. bei
Ausreizung der zulässigen Spanne (Dornfelder)

Sektgrundwein max. 11%vol Gesamtalkohol

Tirage mit 24 g/l Zucker = ca. 1,5%vol

Süßreserve statt Zucker = ca. 0,5%vol

Alkohol – Das richtige Maß

Bestimmung potenzieller Alkohol schwierig
beste Ergebnisse bringt Zuckeranalyse im Most
(ca. 3 g/l Alk. Toleranz)

Faustformel: Zucker in g/l x 0,47

Analysen der Vorjahre anschauen

Anreicherungsfaktor verringern (0,21 bis 0,23)
zart anreichern + Analyse bei < 50 g/l Restzucker

pH-Wert

heute wichtiger als das Mostgewicht
muss man messen, keine Gefühlssache
viele verunglückte Partien in Vorjahren

Soll = $\text{pH} < 3,4$

$\text{pH } 3,5$ statt $3,2 = 50\%$ weniger SO_2 -Wirksamkeit

pH-Meter inkl. jährlicher Kalibrierung

Säuerung

lieber säuern als problematischen Wein riskieren

Most säuern primär nach pH, nicht nach
Gesamtsäure → meist mit Weinsäure

Gesamtsäure im Most viel zu niedrig
→ Kombi aus Wein- u. Äpfelsäure im sicheren
Rahmen

Grapescan

FTIR Mostanalyse umfassend & schnell für 16 €

hilft, die richtigen Entscheidungen zu treffen
und Probleme zu vermeiden

auch für Beerenproben zur Reifekontrolle

Most darf noch nicht gären

Grapescan – das Ergebnis

Alkohol

Zucker

Säuren + pH-Wert

Mostgewicht

Nährstoffe (FAN + NH₄)

Gesundheitszustand + Filtrierbarkeit

Verkostung

individuelle Behandlungsempfehlung

mikrobiologisch verändertes Lesegut

Ursache: Fäulnis, KEF, Bakterien, pH-Wert etc.

Temperatur: Kühlen bzw. morgens lesen

Ernte nicht zu spät beginnen

stark vorklären (Hefefilter bringt Vorteile)

Schwefel ist unerlässlich

Oxidation vermeiden

Gallustannin hemmt Oxidationsenzyme

bei Problem-Fäulnis: Kohle + Anafin Qi

BSA – der simultane Weg

VP41 oder ML Prime

problemlose Verläufe in Vorjahren

nur bei sequenzieller Beimpfung Probleme

Unterdrückung spontaner Flora

kein Diacetyl (Butterton)

Ersparnis: Zeit, Heizkosten, Energie, Nerven

Gärtemperatur mind. 15°C

pH-Wert >3,1 (ggf. anentsäuern mit KHC)

BSA vermeiden

je niedriger der pH-Wert, desto besser
Schwefel spätestens nach Vorklärung

sauber vorklären

aktive Hefe hemmt Bakterienaktivität

nicht zu stark kühlen

Nährstoffgaben bis zur Gärmitte

Abschwefeln unmittelbar nach der Gärung

Bactiless

Alles VEGAN oder was?

Clari V (Erbsenprotein)

Flotation 50 g/hl, Sedimentation 50-100 g/hl

Everclar Alfa (Hefeprotein)

10-20 g/hl

PVPP (nur Gerbstoff, kein kompakterer Trub)

10 g/hl und mehr

Fragen?