

Zell, im August 2020

**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. Die Termine entnehmen Sie bitte 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 COVID-19 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 oder 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 im Verkostungsraum
- ✓ Wer lediglich Proben abgeben möchte, kann gerne den Tisch im Eingangsbereich nutzen.
- ✓ **Nutzen Sie gerne jederzeit die telefonische Beratung (06542 181470) und Vorbestellung für Waren. Eine Bestellung kurz vor der Abholung verkürzt Ihre Wartezeit und somit auch das Infektionsrisiko.**

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 2020	Seite 4-6
Update	Seite 6-13
Neu im Sortiment	Seite 13-14



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 &amp; Co. KG • Notenuau 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. Um den Prozess einfach, aber dennoch effizient zu gestalten, hat sich die Kombination von 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 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, auf Vorbestellung auch 500 L-Tonneaux. Bitte lassen Sie sich beraten und bestellen oder reservieren Sie bei Bedarf Ihre Fässer frühzeitig.

### Holzfass-Rekonditionierung

Speziell für Holzfässer bieten wir seit vielen Jahren eine 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. Vereinbaren Sie bitte frühzeitig Ihren Rekond-Termin. Am sinnvollsten ist ein Termin direkt vor der neuen Belegung der Fässer.

### pH-Meter

Sie sollten sich wie in jedem Jahr 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.

Ab sofort 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 nächsten Jahr können Sie bei uns erworbene Geräte dann kostenlos zum Kalibrieren ins Labor bringen.

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.

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 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 relativ exakt einzustellen.

Sollten Sie in den vergangenen Jahren in Ihrem Betrieb nach Anreicherung häufiger unerwünscht hohe Gesamtalkoholgehalte entstanden sein, ist neben der analytischen Bestimmung ggf. eine **Reduzierung des Anreicherungsfaktors** anzuraten.

Generell sollte bei der Planung für den Herbst überlegt werden, ob die Einlagerung von Kabinett zum eventuellen Rückverschnitt sinnvoll ist.

### Gesamtphenole

Auch am Standort Zell bieten wir aber der Ernte die **Messung** von Gesamtphenolen an. 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.



DE-ÖKO-022  
Zertifizierter Händler  
für Bioprodukte

WEINVERSTEHER

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

Anhand des Messwerts können Sie sehen, wie stark die Extraktion vorangeschritten ist. Lassen Sie ihre **Maische gegen Ende der Gärung** untersuchen, können Sie je nach Produktionsziel entscheiden, ob schon abgepresst werden kann oder eine weitere Maischestandzeit erforderlich ist. Wer nach Gefühl zum falschen Zeitpunkt abpresst, verschenkt Qualität!

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

### **BSA**

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.

### **BESONDERHEITEN 2020**

#### **UTA-Gefahr**

Wir erleben nun bereits das dritte trockene Jahr in Folge. 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 SO<sub>2</sub>** in 2-Aminoacetophenon und machen den Wein in Form des UTA-Tons unbrauchbar.

Da es für UTA keine kurative Behandlung gibt, muss man vorbeugen. Als einziges Mittel steht **Ascorbinsäure** zur Verfügung. Spätestens einen Tag nach der ersten Schwefelung des Weins sollte der Gehalt an freiem SO<sub>2</sub> überprüft werden und auf mind. 40 mg/l eingestellt werden. Die Zugabe von 15 g/hl Ascorbinsäure sollte binnen **max. 48 Stunden nach der ersten SO<sub>2</sub>-Gabe** erfolgen. Ab dato muss das freie SO<sub>2</sub> unbedingt auf mind. 40 mg/l und das Gebinde spundvoll gehalten werden. Eine korrekte **Messung** der freien SO<sub>2</sub> ist, aufgrund der Reduktone, nach Zugabe der Ascorbinsäure nur noch **im Labor** möglich!

Wenn Sie nicht generell Ascorbinsäure einsetzen möchten, empfehlen wir **mindestens stichprobenartig UTA-Tests** im Labor durchführen zu lassen. Besonders gefährdet sind die Rebsorten Müller-Thurgau, Riesling sowie alle aus roten Rebsorten hellkelterten Weine.

Die zurückliegenden zwei Jahrgänge haben sehr anschaulich gezeigt, wie stark das Potenzial von UTA durch Trockenheit ansteigt.

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

Denken Sie daran, dass UTA den Wein unwiderruflich zerstört und sich ohne Einsatz von Ascorbinsäure auch noch auf der Flasche bilden kann.

### Sonnenbrand

In zahlreichen Weinbergen kam es auch dieses Jahr zu Sonnenbrandschäden. Neben einer selektiven Lese und der Reduzierung von Pressdruck und -zeit muss für geschädigte Trauben die Mostschönung angepasst werden. Denn verbrannte Trauben enthalten viel Gerbstoff und lassen den späteren Wein bitter werden.

Zu empfehlen sind 30-50 g/hl **ANAFIN Most K** (mit Kasein), je nach Ausmaß zusätzlich kombiniert mit 15-30 g/hl **PVPP**. 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.

Als veganes und Bio-zulässiges Präparat empfehlen wir alternativ **100 ml/hl Clari V**.

Trotz aller Bemühungen muss man sich klar machen, dass je nach Ausmaß der Sonnenbrandschäden die Aromatik der späteren Weine deutlich leiden kann. Das wirksamste Mittel zur Sicherung der Qualität ist die **selektive Handlese**.

Insgesamt ist aufgrund der sehr hohen Sonneneinstrahlung generell wieder mit einer verstärkten Phenoleinlagerung in der Beerenschale zu rechnen. Daher sollte bei Weiß- und Roséweinen der **Phenolreduzierung im Most** besondere Aufmerksamkeit geschenkt werden.

### Hagel

Einige Ortschaften hat kürzlich der Hagel heimgesucht. Das Ausmaß der Schäden ist sehr unterschiedlich, aber mitunter beträchtlich. Es ist stark vom Wetter und dem Allgemeinzustand der Anlage abhängig wie stark die geschädigten Beeren und deren Umfeld von Fäulnis und sekundären Erregern befallen werden. Es bleibt zu hoffen, dass die geschädigten Beeren möglichst gut eintrocknen. Je nach Witterungsverlauf können mehrere Spritzungen der Traubenzone mit **Kaliumbicarbonat + Netzmittel** Vorteile bringen.

Im ungünstigsten Fall wird der Schaden durch Fäulnis- und Bakterienbefall deutlich größer sein als der Hagelschaden selbst. Bei stark geschädigten Flächen wird daher womöglich eine vorzeitige Lese nötig sein. Generell ist eine **selektive Lese** oder Vorlese anzuraten. Bei Rotwein sollte auf Maischegärung verzichtet und stattdessen eine **Maischeerhitzung** durchgeführt werden.

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

### Kirschessigfliege

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 **Negativelese** vor dem Vollernter hat sich als sehr wirkungsvoll erwiesen, um die spätere 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 in der Maische, Hefedosage deutlich erhöhen auf 40 g/hl, Nährstoffgabe mit Komplexnährstoffen, Gärtemperatur eher hoch halten, simultaner BSA

### UPDATE

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

### pH-Wert & Säuerung

Aufgrund des bisherigen Witterungsverlaufs, 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 kann.

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 (Gesamtsäure ist KEIN Maß für eine Säuerung!)
2. Ergebnis bewerten und ggf. Säuerung durchführen:
  - pH-Wert <3,3      alles OK - Säuerung nicht sinnvoll
  - pH-Wert 3,3-3,4    Zugabe von 0,5-1g/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. Leitsubstanz ist Kalium.

An dieser Stelle sei nochmals darauf verwiesen, dass sie bei uns ein praxistaugliches **pH-Meter preisgünstig** kaufen können (siehe oben). Bitte sprechen Sie uns an.



KOST GmbH & Co. KG • Notenuau 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.).

Eine niedrige Gesamtsäure bei einem pH-Wert <3,3 stellt hingegen keine Gefahr dar. Säuert man solch einen Most mit Weinsäure, entzieht man ihm unnötig Kalium und der spätere Wein schmeckt dünn und klein.

Sollen Moste mit sehr niedriger Säure restsüß ausgebaut werden, ist hingegen oft eine Säuerung des Mosts mit einer **Kombination aus DL-Äpfelsäure + Weinsäure** im sicheren Rahmen sinnvoll. Denn die Säure bindet sich schon während der Gärung sensorisch besser ein.

Grundsätzlich lässt sich aber die Säure im Wein deutlich genauer einstellen als im Most. Denn nur im Weinstadium hat man die Möglichkeit der sensorischen Kontrolle mittels Vorversuchen.

### 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.

Eine Entsäuerung mit Kalk oder KHC im Most ist als einzelne Maßnahme sinnlos. Es wird zwar die Säure reduziert, aber zugleich auch der pH-Wert deutlich erhöht. Unerwünschter Mikrobiologie wird Tür und Tor geöffnet. Daher 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 in aller Regel keiner Doppelsalzsäuerung.

### Maische- und Mostschwefelung

Im vergangenen Jahr kam es auffällig oft zu Problemen mit erhöhten Essigsäuregehalten in den Jungweinen. Neben der Regulierung des pH-Werts und dem simultanen Einsatz von BSA-Starterkulturen hat sich bei Weiß- und Roséweinen die Mostschwefelung als sehr hilfreich erwiesen.

Sollte der Zustand des Leseguts eine Oxidation zur Phenolreduzierung zulassen, ist dies zu empfehlen und die **Schwefeldosage** sollte unmittelbar **nach der Vorklärung** und vor der Zugabe der Hefe erfolgen.

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

Die jeweilige Dosageempfehlung finden Sie in der nachfolgenden Tabelle. Die biozide Wirksamkeit des SO<sub>2</sub> ist abhängig vom pH-Wert:

pH-Wert	SO <sub>2</sub> -Dosage in g SO <sub>2</sub> 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, welchen 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**.

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.

#### Phenolreduzierung bei Weißwein & Rosé

Wir haben es alle 2018/19 erlebt: Jahre mit sehr hohen Temperaturen und vor allem sehr hoher UV-Belastung der Trauben führen zu hoher Phenoleinlagerung in die Trauben. Unbehandelt sind die späteren Weine bitter und gerbig. 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.

**WICHTIG:** Aufgrund des hohen Sauerstoffeintrags können sich wilde Hefen und Bakterien besser vermehren. Daher sollten Sie den Most **nach der Oxidation bzw. Vorklärung schwefeln** mit 30-50 mg/l SO<sub>2</sub>, um diese unerwünschten Aktivitäten zu stoppen.



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

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.

Der Einsatz von **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.

### **Sauvignon Blanc**

Die Anbaufläche von Sauvignon Blanc nimmt auch an der Mosel zu. Daher möchten wir hier noch einmal einige Hinweise geben. Entscheidend für eine gute Sortentypizität ist völlig **gesundes Lesegut** und die **Vermeidung von Sauerstoff** im gesamten Verarbeitungsprozess.

In der Praxis haben sich folgende Vorgehensweisen etabliert, die kombiniert eingesetzt werden sollten:

- ✓ Einsatz von Trockeneis (Kühlung und Sauerstoff-Verdrängung)
- ✓ 50 mg/l SO<sub>2</sub> auf die Maische, anschließend 5-7 Std. Maischestandzeit
- ✓ Verwendung einer Reinzuchthefer mit Cysteinylase-Aktivität

Wir empfehlen, **keine Ascorbinsäure** einzusetzen, da sie im späteren Wein zu Hochfarbigkeit und somit zum Verlust der typischen grünen Farbreflexe führt. Die Kombination von Trockeneis und SO<sub>2</sub> ist bis zur Presse ausreichend, wobei zusätzlich 10 g/hl **Evertann Blanche** (Gallustannin) Vorteile bringen.

Die Mostvorklärung sollte entweder per Sedimentation oder Flotation mit Stickstoff erfolgen. Um den Most bis zum Gärbeginn optimal vor Oxidation zu schützen, sollten 30 g/hl **OptiMum White** unmittelbar nach der Vorklärung dosiert werden. Das enthaltene natürliche Glutathion schützt wirksam vor der Oxidation des Mosts und fungiert zusätzlich als Hefenährstoff.

Wer kein Trockeneis auf den Trauben einsetzt, sollte 20 g/hl OptiMum White bereits auf die Trauben und weitere 20 g/hl nach der Vorklärung zugeben.

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

Als Hefe können wir neuerdings **Lalvin Sauvy** sehr empfehlen. In der Praxis hat sich gezeigt, dass diese Hefe im Vergleich zu allen anderen am Markt befindlichen Hefen die ausgeprägteste sortentypische Aromatik erbringt und zudem gut durchgärt.

Eine weitere Erhöhung der Fruchtigkeit kann mit **Stimula**, einem Hefeautolysat, erreicht werden. Die Zugabe erfolgt zu Gärbeginn und ist unabhängig von anderen Nährstoffen zu betrachten.

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

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

Wer keine Komplexnährstoffe zugibt, verschenkt in der Regel Qualität, da die Hefe zwar im besten Fall durchgärt, aber die **Aromabildung** höchstwahrscheinlich nicht optimal verläuft.

Ein hoher Stickstoffwert alleine bringt keine sichere Endvergärung. 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 in ausreichendem Maß nur bei sehr gut ausgereiften Trauben, ausreichender Wasserversorgung und nicht zu hohem Ertrag möglich.

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

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

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

Wenn Sie eine Mostanalyse mittels **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 Ihnen dementsprechend die Empfehlungen zur Nährstoffversorgung.

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

Sollte es in diesem Jahr wieder zu erhöhten Mostgewichten kommen, empfehlen wir eine deutliche Erhöhung der Hefedosage auf 30-40 g/hl.

Sollte es dennoch zu Problemen in der Gärung kommen, empfehlen wir für **schleppende Gärungen** (<3°Oe am Tag) die Zugabe von 20g/hl **ExtraFerm** (Hefezellwand).

Bei **steckengebliebenen Gärungen** empfehlen wir die Zugabe von 50 g/hl **ANAFERM 5** nach Anzucht gemäß unserem **Hefekalkulator**.

### **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 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 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 max. 20°C warmem Wasser gelöst werden.

Das Wichtigste beim simultanen BSA ist die **Wahl der richtigen Starterkultur**. Die letzten Jahre haben gezeigt, dass **Laivin 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 zeitnah (ca. 7 Tage nach BSA-Ende) 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 20g/hl **Acti ML** als Aktivator im Ansatz.

---

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

### **BSA-Vermeidung**

Wenn ein BSA ausgeschlossen werden soll, ist Folgendes hilfreich:

- ✓ je niedriger der pH-Wert, desto besser
- ✓ 50 mg/l SO<sub>2</sub> spätestens nach der Vorklärung
- ✓ sauber vorklären
- ✓ je aktiver die Hefe, desto eher ist die Bakterienaktivität gehemmt
- ✓ Gärung nicht zu stark kühlen
- ✓ Hefenährstoffe bis zur Gärmitte zugeben

Zusätzlich können nach der Vorklärung 20 g/hl **Bactiless Nature** (auch für Bio zugelassen) zugesetzt werden. Dieses auf Chitosan basierende Produkt reduziert die Zellzahl der Bakterien inklusive Essigbakterien drastisch. So erreicht man, dass auch bei längerer Gärung kein BSA einsetzt.

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, da es ca. 5 Tage benötigt, um seine Wirkung vollends zu entfalten.

### **Bentonit mitvergären**

Hitze-Jahre sind Eiweiß-Jahre. Das hat uns 2018 eindrucksvoll gezeigt. Eine **Untersuchung** des Eiweißgehalts **im Wein** ist unverzichtbar, wenn man ein stabiles Produkt erzeugen und so Trübungen, Kundenreklamationen und hohe Kosten vermeiden möchte.

Wer die Schönung im Weinstadium auf ein Minimum reduzieren möchte, kann Bentonit bereits mitvergären. Nach nun mehrjährigen Erfahrungen empfehlen wir zum Mitvergären 150 g/hl **Bentopur**. Es ist ein extrem eisenarmes Bentonit.

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 aufgrund des Einsatzes nicht geeigneter Bentonite Eisenüberschüsse, die oft eine Blauschönung erforderlich machen.

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

Bentopur kann natürlich auch für die normale Weinschönung eingesetzt werden.

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

### **Vegane Weinbereitung**

Im letzten Jahr haben zahlreiche Kellereien darüber informiert, dass sie nur noch vegan ausgebauten Weine kaufen. Auch andere Kunden fragen zunehmend nach veganen Weinen. Der Knackpunkt ist vorwiegend die Mostklärung. Hier müssen Gelatine und Kasein ersetzt werden. Als sehr gute und zuverlässige Alternative hat sich in den letzten beiden Jahren **Clari V** (flüssiges Erbsenprotein) oder **Everclar Alfa** (Hefeprotein) erwiesen. Der Klärgrad ist vergleichbar mit Gelatine und auch der Flotationstrub ist ähnlich kompakt wie beim Einsatz von Gelatine.

Bei Sedimentation sind 50-100 ml/hl und bei Flotation 30-70 ml/hl Clari V zu empfehlen, alternativ 10-20 g/hl Everclar Alfa.

Bei der **Flotation** ist tendenziell **weniger oft mehr**. Beginnen Sie daher mit 30 ml/hl Clari V oder 10 g/hl Everclar Alfa und erhöhen Sie ggf. die Dosage.

Natürlich muss vor der Flotation ein vollständiger Pektinabbau stattgefunden haben, hierzu empfehlen wir Lallzyme C-Max.

### **NEU IM SORTIMENT**

#### **Oenochips Arome Micro (für Rotwein)**

Eichenholzchips, deren Einsatz vorwiegend bei Maischegärung zu empfehlen ist. Da die Microchips kleiner als herkömmliche Chips sind, extrahieren sie deutlich schneller (ca. 7 Tage) und entfalten ihren vollen Effekt vor der Pressung

Dosage: 80-100 g/hl

#### **Oenochips Structure Micro (für Weiß-/Roséwein)**

Der Einsatz im Weißwein und Rosé zeigt gute Effekte hinsichtlich der Struktur der Weine. Die Weine werden fülliger, ohne dass dabei Bitternis zunimmt. Zu empfehlen ist der Einsatz ab Gärbeginn, vor allem dann, wenn keine Zeit für einen mind. 3-monatigen Einsatz von Holzblocks oder Sticks vorhanden ist.

Dosage: 30-50 g/hl

#### **Oenostix White Structure**

Aus Fassholz hergestellte Eichenholzsticks mit ca. 30 cm Länge zur gezielten Verbesserung von Volumen und Struktur ohne Holzgeschmack und Bitternis. Die besten Ergebnisse werden bei Einsatz ab Gärbeginn erzielt. Im Vergleich zu Blocks sind Sticks sensorisch noch feiner und wertiger. Aufgrund ihrer Form praktisch im Tank einzusetzen und jederzeit zu entfernen.

Dosage: 30-50 g/hl bei mind. 3 Monate Kontaktzeit

---

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

### Oenostix Harmony & Intense

Es gibt zwei unterschiedliche Holzsticks für alle Rotweinarten, von medium bis heavy getaostet. Lassen Sie sich bitte bei uns individuell beraten. Es ist eine qualitativ hochwertigere Alternative zu Blocks oder Chips, da hier das Verhältnis Toasting zu Holzvolumen sehr nahe an einem Holzfass liegt.

Dosage: 800-150 g/hl bei mind. 3 Monate Kontaktzeit

### Evertann Rouge

Tannin mit nennenswertem Gehalt an Proanthocyanidin zur Stabilisierung der Farbe von Rotweinen besonders im Rahmen der Maischeerhitzung

Dosage: 10-20 g/hl

### Anavital Boost Arome

Die Kombination verschiedener, speziell selektierter Hefekomponenten (inaktivierte Hefe + Hefeautolysat) sorgt für eine optimale Unterstützung der Hefe und ermöglicht so eine deutlich gesteigerte Bildung sensorisch wertvoller Fruchtester.

### Lalvin Savvy

Neue Hefe speziell für Sauvignon Blanc, kann aber auch gut bei Bacchus oder Müller-Thurgau verwendet werden, wenn eine möglichst ausgeprägte Thiol-Aromatik erwünscht ist. Sehr „laute“ Aromatik bei zugleich guter Durchgärung.

### Bactiless Nature

Bactiless Nature besteht u.a. aus einem Biopolymer aus Chitosan, das zu 100% natürlicher Herkunft ist. Es reduziert und beseitigt den Gehalt an unerwünschten Essig- und Milchsäurebakterien im Wein oder Most ohne negativen Effekt auf die Hefepopulation und hemmt damit u.a. einen BSA. Für Bio-Wein zugelassen.

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 2020. Bleiben Sie vor allem gesund.

Mit freundlichen Grüßen

Jonas Schunk & Team