






Freitag: Bis zum Mittag gibt es immer wieder Regen, zum Nachmittag fällt bei etwa 6 Grad Schneeregen. In der Nacht sinken die Werte auf -1 Grad und es gibt Schnee.
Die Aussichten: Bis Montag fällt Schnee, mit Temperaturen um 1 Grad am Samstag und 0 Grad am Montag. Am Dienstag wechseln sich Sonne und Wolken ab bei -2 Grad.

Vorhersagetag	Fr	Sa	So	Mo	Di
Wettertyp					
Höchst-&Tiefsttemperatur (°C)	6/5	1/-1	0/-2	0/-4	-2/-5
Niederschläge (mm)	1	2	1	1	
Regenwahrscheinlichkeit (%)	85	90	90	90	
Bodenfeuchte (%nFK) unter Gras, 0-60 cm Tiefe	90				

Alkoholgehalte

In der letzten Ausgabe des Weinbaufax Franken wurde von uns fälschlicher Weise interpretiert, dass eine technische Minderung des Alkoholgehalts nur bei Tafel- oder Landwein zulässig sei. Diese Einschätzung ist unzutreffend. Herr Lein, Regierung von Unterfranken, weist darauf hin, dass die Bestimmungen der VO (EG) Nr.606/2009 für alle Weine anzuwenden sind. Damit ist ein Alkoholentzug derzeit auch bei Prädikatsweinen möglich.

Eine Anfrage beim Deutschen Weinbauverband bestätigte diese Aussage. Allerdings sieht man diese Technologie in Verbindung mit der Verwendung traditioneller Begriffe wie Kabinett, Spät- oder Auslese sehr kritisch. Es ist nicht auszuschließen, dass analog zum Einsatz bei Eichenholzchips eine Einschränkung durch den nationalen Gesetzgeber erfolgen wird.

Die Diskussion ist derzeit eher hypothetisch, da

- Zollrechtliche Fragen eine Alkoholminderung stark erschweren
- Anlagen zum schonenden Alkoholentzug ohne Aromaverluste kaum verfügbar sind
- Über diverse Detailfragen noch keine Rechtssicherheit besteht

Restzuckergehalte

Sorte	n	vorh. Alkohol g/l			Restzucker g/l		
		Ø	25% unter	25% über	Ø	25% unter	25% über
Bacchus	110	96	92,7	99,3	12,3	0,7	16,0
Kerner	75	101	99	106	24,0	11,2	35,2
Müller-Thurgau	193	96	93,2	99,0	10,0	1,6	14,2
Grauer Burgunder	28	111	111	115	8,2	6,2	8,8
Rieslaner	28	102	93,9	106	46,8	30,2	62,8
Riesling	60	101	98,8	107	17,4(*)	1,6	6,7
Scheurebe	35	103	98,1	108	9,5	2,6	15,4
Silvaner	222	102	97,4	107	6,2	1,0	7,4
Traminer (Gewürz-)	7	108	103	115	7,3	1,4	10,1
Weißer Burgunder	30	110	105	113	8,1	1,1	9,4
Cabernet Dorsa	13	102	98,8	101	1,6	1,2	1,7
Domina	51	103	100	107	2,8	1,3	2,9
Dornfelder	33	102	100	105	3,3	1,2	5,0
Portugieser	11	104	102	107	1,5	1,0	1,5
Regent	16	106	101	109	3,5	1,6	3,3
Schwarzriesling	13	102	99,3	104	1,9	1,1	1,3
Spätburgunder	51	110	106	113	2,1	1,1	2,0

Nachdem die Gärung der Weine beendet und mit wenigen Ausnahmen ein stabiles SO₂-Niveau erreicht ist, lohnt es sich, einen Blick auf die Restzucker Gehalte zu werfen. Erhöhte Mittelwerte bei Bacchus, Müller-Thurgau, Scheurebe, vor allem aber bei Kerner und Rieslaner stehen in Zusammenhang mit sehr hohen Gehalten an vorhandenem Alkohol. Einzelne füllfertig gesüßte Weine fallen noch nicht ins Gewicht. Die Gärhefen waren vielfach überfordert. Bei den überwiegend durch Maischegärung erzeugten Rotweinen wurden bei ähnlich hohem Alkoholgehalt dagegen überwiegend trockene Weine erzeugt. Damit zeigt sich der Einfluss der guten Versorgung der Hefe mit Fettsäuren und Sterolen (Schalenkontakt) bei gleichzeitig gärfördernden Temperaturen.

Der hohe Mittelwert des vergärbaren Zuckers bei Riesling ist auf wenige Weine im TBA-Bereich zurückzuführen. Nur 25% der Riesling Weine liegen im Restzuckergehalt über 6,7 g/l. Auch bei Silvaner, Grauem und Weißem Burgunder liegt die Mehrzahl der Weine (75%) unter 7,4, 8,8 bzw. 9,4 g/l an vergärbarem Zucker.

Säurekorrektur

Wegen der Bedeutung einer Säuerung von Weinen des Jahrgangs 2009 wurde dieses Thema bereits wiederholt im Weinbaufax angesprochen und auch beim Voenos - Workshop zum Jahrgang 2009 ausführlich behandelt. Hier nochmals wichtige Aussagen und Ergebnisse zusammen gefasst:

Rahmenbedingungen

- Die Säuerung ist nur für den Ausnahmejahrgang 2009 zugelassen.
- Zugelassene Säuren sind L-Weinsäure, D/L-Äpfelsäure und Milchsäure.
- Der maximale Säurezusatz zu Most beträgt 1,5 g/l, bei Wein 2,5 g/l jeweils berechnet als Weinsäure.
- Säuerung und Entsäuerung im gleichen Produkt schließen sich aus.
- Die Säuerung ist meldepflichtig.
- Die Genehmigung der Säuerung für 2009er Produkte ist zeitlich begrenzt

Informationen über die zulässigen Säuren

- L-Weinsäure
Natürlicher Trauben- und Weinhaltstoff
Probleme sind Weinsteinstabilität und ein erschwertes Auflösen.
- DL-Äpfelsäure
Nur L-Äpfelsäure ist natürlicher Trauben- und Weinhaltstoff.
Problem: L-ÄS kann durch Bakterien abgebaut werden; Kristallausscheidungen mit ÄS treten unter Normalbedingungen nicht auf. D-ÄS ist ein weinfremder Stoff. Äpfelsäure ist im Handel kaum verfügbar.
- Milchsäure
L-MS ist ein Endprodukt des bakteriellen L-ÄS Abbaus und mikrobiologisch stabil; Problem: D-MS gilt als ein Verderbnisindikator.

Unterscheiden sich die zur Säuerung zugelassenen Säuren analytisch?

Zusatz von L-WS, D/L-ÄS und MS zu 2009er Scheurebe

Ergebnisse nach 3 Tagen Lagerung bei 4°C

	Var. 1	Var. 2	Var. 3
Zusatz	1,0 g/l L-WS	0,89 g/l DL-ÄS	1,26 ml MS
Zusatz ber. als WS	1,0 g/l	1,0 g/l	1,0 g/l
Gesamtsäure	5,9 g/l	6,5 g/l	6,4 g/l
pH-Wert	3,39	3,48	3,46
Kalium	652 mg/l	936 mg/l	947 mg/l
Calcium	77 mg/l	78 mg/l	78 mg/l
Säuerungskosten für 1g/l ber. als WS	0,40 - 0,90 €/hl	0,34 - 0,77 €/hl	0,67 - 1,22 €/hl

- Der Weinsäurezusatz bringt die stärkste pH-Absenkung, obwohl eine beträchtliche Menge an Weinstein ausfällt (Weinsäure- u. Kaliumgehalt)
- Die Kosten sind vernachlässigbar, die Wahl der Säure kann nach technischen und sensorischen Kriterien erfolgen.
- Verkostungsergebnisse vom 4.12.09 bei 50 Verkostern:
Var. 1 wurde von 50%, die Var. 2 von 33% und die Var. 3 nur von 18% der Verkoster bevorzugt. 50% der Verkoster beurteilten die Var. 2 mit D/L-ÄS-Zusatz als sauerste Probe.

Weine mit unterschiedlichen Mengen an zugesetzter L-Weinsäure

Zusatz von unterschiedlichen Mengen an L-WS zu 2009er Traminer; der Most wurde bereits mit 1,5 g/l L-WS gesäuert; Ergebnisse nach 3 Tagen Lagerung bei 4°C;

	Var. 1.1	Var. 1.2	Var. 1.3
Zusatz	nichts	1,0 g/l L-WS	2,5 g/l L-WS
Gesamtsäure	4,4 g/l	4,8 g/l	5,9 g/l
pH-Wert	3,72	3,52	3,25
Kalium	925 mg/l	663 mg/l	435 mg/l
Calcium	81 mg/l	82 mg/l	81 mg/l

- Trotz der bereits im Moststadium erfolgte Säuerung lag der Ausgangswert nur bei 4,4 g/l bei einem pH-Wert von 3,72
- Verkostungsergebnisse vom 4.12.09 bei 50 Verkostern:
Var. 1.1 wurde von 18%, die Var. 1.2 von 53% und die Var. 1.3 von 29% der Verkoster bevorzugt. Für diesen Wein hat sich der Zusatz von 1,5 g/l L-WS im Most und 1,0 g/l L-WS im Weinstadium als sensorisch beste Variante präsentiert.

Weine mit unterschiedlichen Mengen an zugesetzter Milchsäure

Zusatz von unterschiedlichen Mengen an MS zu 2009er Rotwein; Ergebnisse nach 3 Tagen Lagerung bei 4°C

	Var. 2.1	Var. 2.2	Var. 2.3
Zusatz	nichts	0,5 g/l MS	1,0 g/l MS
Gesamtsäure	4,9 g/l	5,4 g/l	5,8 g/l
pH-Wert	3,87	3,80	3,74
Kalium	1641 mg/l	1650 mg/l	1638 mg/l
Calcium	58 mg/l	60 mg/l	61 mg/l

- Durch den Zusatz von Milchsäure wird der pH-Wert weniger stark abgesenkt
- Oft reichen bereits geringe Zusätze zur geschmacklichen Säureharmonisierung aus.
- Verkostungsergebnisse vom 4.12.09 bei 50 Verkostern:
Var. 2.1 wurde von 86%, die Var. 2.2 von 10% und die Var. 2.3 nur von 4% der Verkoster bevorzugt.
- Oft reichen bereits geringe Zusätze zur geschmacklichen Säureharmonisierung aus.

Säuerungsvorversuche in der Praxis

Die Ermittlung der zur Harmonisierung erforderlichen Säuremenge setzt Vorversuche und sensorische Beurteilungen zwingend voraus.

Abgestimmt auf die Weinmenge von 100 ml und auf 5 – 10 ml Messpipetten:

L-Weinsäure

- WS-Lösung: 10,0 g L-WS auf 100 ml Wasser;
- 1,0 ml WS-Lsg. auf 100 ml Wein = 1,0 g/l WS

Milchsäure

- MS-Lösung: 12,5 ml MS auf 100 ml Wasser, entsprechend 15,0 g MS auf 100 ml Wasser
- 1,0 ml MS-Lsg. auf 100 ml Wein = 1,5 g/l MS = 1,0 g/l ber. als WS

Bentonitschönung 2009

Der Schönungsbedarf an Bentonit liegt beim 2009er Jahrgang etwa auf dem Niveau der vergangenen Jahre. Aus gegebenem Anlass und aufgrund aktueller Versuchsergebnisse möchten wir allerdings auf ein paar wichtige Punkte bei der Bentonitschönung eingehen:

- Vorquellung des Bentonits

- Für die Effektivität der Bentonitschönung ist es sehr wichtig, dass das Bentonit in (der 10fachen Menge) Wasser vorgequollen wurde. Bei der Verwendung von warmem Wasser quillt das Bentonit schneller. Ein Säurezusatz zum Vorquellwasser hat keinen Einfluss auf das Quellverhalten und die Wirksamkeit des Bentonits.
Das überschüssige Wasser muss vor dem Abgießen unbedingt sensorisch auf Fehler überprüft werden. Sollten sich dumpf, muffige Töne zeigen, muss das Bentonit unbedingt verworfen werden und Neues angesetzt werden !!! (Meistens der Fall beim Verwenden von Anbruchpackungen)
- Es ist immer wieder zu lesen, dass Bentonit bei hohen pH-Werten (wie sie 2009 vorliegen) bei Weitem nicht so wirksam ist, wie bei niedrigeren pH-Werten. Dies kann durch aktuelle Versuchsergebnisse nicht bestätigt werden. Ebenso wenig können wir feststellen, dass Ca-Bentonite bei höheren pH-Werten deutlich weniger wirksam sind, als NaCa-Bentonite.
- Der Unterschied zwischen den Bentoniten der einzelnen Hersteller war 2009 bzgl. der Wirksamkeit sehr gering bis nicht feststellbar.
- Der Einsatz von Lysozym zur Unterdrückung eines biologischen Säureabbaus hat zur Folge, dass der Bentonitbedarf des Weines auf 600 bis 900 g/hl ansteigt!
Sollten Sie Lysozym eingesetzt haben, weisen Sie bitte ihr Labor darauf hin, wenn Sie den Wein auf Bentonitbedarf untersuchen lassen, da der (von einigen Labors durchgeführte) Wärmetest zur Untersuchung des thermolabilen Eiweiß bei Lysozymeinsatz nicht aussagekräftig ist.

Informationen aus dem Haus des Frankenweins

Aktualisierung der Winzerdatenbank / Reisen zum Winzer

Je leichter der Kunde mit Ihnen Kontakt aufnehmen kann, desto leichter kommt ein Geschäft zu Stande. In der Winzerdatenbank des DWI können sich selbstvermarktende Winzer, Genossenschaften und Kellereien kostenlos eintragen. Neben Kontaktdaten werden auch Ihre Angebote für den Kunden erfasst (Sortenspiegel, Verkostungsmöglichkeit, Betriebs- und Weinbergführungen oder Heckenwirtschaft). Auch wenn Sie bereits in der Datenbank registriert sind, sollten Sie die Möglichkeit zur Aktualisierung Ihrer Daten nutzen.

Bis zum 14. Dezember 2009 können Sie sich unter der folgenden Adresse eintragen bzw. Ihre Daten auf den neuesten Stand bringen: <http://www.askallo.com/jwhqot08/survey.html>

"Auch wir brauchen ab und zu Erholung! Bitte beachten Sie, dass die Geschäftsstelle im Haus des Frankenweins, Hertzstraße 12, 97076 in der Zeit vom **24. Dezember 2009 bis 6. Januar 2010** geschlossen ist. Weine für die Fränkische Weinprämierung können ab dem 7. Januar 2010 abgegeben werden."

Mit freundlichen Grüßen aus dem Haus des Frankenweins
Frankenwein-Frankenland GmbH