

Freitag: Morgens, bis in die Mittagsstunden meist teils wolzig, teils recht sonnig, Frühwerte 15 Grad, Mittagswerte bei 22 Grad. Am Nachmittag und am Abend stark bewölkt, Höchstwerte 22 Grad, abends um 18 Grad. In der Nacht zunächst stark bewölkt. Gegen Mitternacht wechselnd bewölkt, zeitweise sternklar. Danach meist stark bewölkt. Es kühlt auf Werte um 14 Grad ab.

Die weiteren Aussichten: Samstag stark bewölkt. Höchstwerte 20 Grad. In der Nacht zum Sonntag Tiefstwerte um 15 Grad. Sonntag oft wechselnd bewölkt, teils mit Regenschauern maximal 21 Grad.

© www.weather365.net	Fr	Sa	So	Mo	Di
Wetter					
TMax / TMin [°C]	22 / 14	20 / 14	21 / 15	18 / 10	19 / 11
Niederschlag [mm]	0	0	2	0	0
Regenrisiko [%]	20	30	50	20	20
Bodenfeuchte [%nFK] Löss 30-60 cm	39	39	39	39	39
Bodentemp. 40cm Tiefe [°C]	17	17	16	16	15

Aktuelle Reifemessungen

Rebsorte	Anzahl	° Oechsle			Gesamtsäure g/l		
		MW	Min.	Max.	MW	Min.	Max.
Bacchus	52	76	54	86	7,7	5,8	10,1
Müller-Thurgau	88	77	59	87	8,2	5,2	11,5
Kerner	7	73	66	79	10,2	9,2	11,8
Grauburgunder	5	86	81	93	10,1	8,4	11,7
Riesling	4	74	71	76	13,5	11,1	16,6
Scheurebe	10	72	69	75	10,0	8,7	11,4
Silvaner	58	76	65	89	10,2	7,6	14,7
Weißburgunder	4	79	74	83	10,0	9,0	11,6
Cabernet Dorsa	15	80	76	85	9,5	8,0	10,6
Domina	18	79	74	87	9,3	6,3	12,5
Dornfelder	16	75	64	86	8,5	6,3	12,0
Portugieser	4	70	64	85	8,7	7,2	10,6
Regent	28	85	70	100	8,3	6,7	9,8
Spätburgunder	4	85	70	93	12,3	8,8	15,3

Daten von den Weinlaboren GWF und LWG

Säuerung für Jahrgang 2016 zugelassen

Die sehr warme Witterung hat zu einem raschen Säureverlust und damit verbunden einem deutlichen Anstieg der pH-Werte geführt. Aus diesem Grund wird die Säuerung für den Jahrgang 2016 zugelassen werden und die Regierung von Unterfranken hat im Vorgriff auf die Veröffentlichung folgende Stellungnahme abgegeben:

Auf Grund der besonderen Witterungsverhältnisse hat die Bayer. Landesanstalt für Weinbau und Gartenbau mittels einer Allgemeinverfügung die Säuerung von frischen Weintrauben, Traubenmost, teilweise gegorenem Traubenmost, Jungwein und Wein des Jahrgangs 2016 rückwirkend zum 12.09.2016 zugelassen. Die entsprechende Veröffentlichung wird im Staatsanzeiger vom 16.09.2016 erfolgen.

Es bestehen deshalb keine Bedenken, wenn aus Gründen der unmittelbaren praktischen Notwendigkeit im Vorgriff auf die Veröffentlichung dieser Ausnahmeregelung ab sofort die Säuerung von frischen Weintrauben, Traubenmost usw. des Jahrgangs 2016 vorgenommen wird.

Hierzu haben wir in Absprache mit dem Bayer. Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit - Dienststelle Würzburg - ein Infoblatt zu den speziellen, insbesondere EU-rechtlichen Vorgaben erstellt, das wir Ihnen zu Ihrer Information und zur Weitergabe in der Anlage zuleiten. Des Weiteren befindet sich in der Anlage ein Vordruck "Meldung oenologischer Verfahren nach dem Weinrecht; Säuerung", mit dem den Weinbaubetrieben die erforderliche weinrechtliche Meldung erleichtert werden soll. Infoblatt und Meldevordruck liegen selbstverständlich bei uns in der Weinprüfstelle zur Mitnahme aus. Außerdem werden sie in den nächsten Tagen in den Internetauftritt der Regierung von Unterfranken unter "Gesundheit, Verbraucherschutz à Weinprüfstelle" eingestellt werden. (<http://bit.ly/2cKx3HZ>)

Reifesituation

Der oben ersichtlichen Reifetabelle können Sie entnehmen, dass die Reife weiter deutlich zunimmt, die Unterschiede zwischen den Minimum- und den Maximumwerten aber sehr hoch sind. Dies ist auf die großen Unterschiede über Franken hinweg zurückzuführen, die v.a. auf das Ertragsniveau (auch bedingt durch Frost und Hagel) schließen lassen.

Sonnenbrand

In einigen Anlagen, besonders bei der Rebsorte Bacchus, ist verstärkt Sonnenbrand festzustellen. Falls die Witterung am Wochenende Feuchtigkeit bringt, muss mit Pilzinfektionen auf den sonnenbrandgeschädigten Trauben gerechnet werden. In diesem Fall ist es besonders wichtig, dass die geschädigten Trauben selektiv ausgelesen werden und der Most, wenn notwendig, mit Aktivkohle behandelt wird.

Nährstoffversorgung

Die Nährstoffversorgung der Moste zeigt derzeit über alle Rebsorten hinweg ein deutliches Defizit an! Dies liegt v.a. an der trockenen Witterung der letzten Wochen. Eine zusätzliche Versorgung der Hefen mit Nährstoffen ist besonders bei den frühen Sorten Bacchus und Müller-Thurgau unbedingt erforderlich.

Gerade bei frühreifen Rebsorten mit hohen Erträgen ist die Nährstoffversorgung ein entscheidender Faktor um die Reintönigkeit der Weine und den reibungslosen Verlauf der Gärung zu beeinflussen.

Ein Mangel kann zur Bocksebildung, zur Gärverzögerung und zu überhöhten Restzuckermengen führen. An folgenden Vorgaben kann man sich orientieren:

Mostgewicht des Gärguts	Stickstoffbedarf (NOPA + NH ₄ -N)
ca. 89°Oe	200 mg/l
ca. 98°Oe	250 mg/l
ca. 107°Oe	300 mg/l

Stickstoffbedarf in Abhängigkeit vom Mostgewicht

Durch den Zusatz von DAP wird der hefeverfügbare Stickstoff angehoben. 30 g/hl DAP bringen einen Zuwachs von 64 mg/l Ammonium-Stickstoff (NH₄-N).

Folgende Zusammenhänge sind zu beachten:

- Der Zusatz muss erfolgen, solange sich die Hefe vermehrt, d.h. parallel zur Hefegabe oder während der ersten 1-3 Tage nach dem Hefezusatz. Zur Hälfte der Gärung kann es bereits zu spät sein.
- Der Zusatz an DAP bewirkt einen kurzfristigen Anstieg des pH-Wertes. Aus diesem Grund sollte in Mosten, die einen hohen pH-Wert haben, die Zugabe von DAP erst nach dem Beginn der Gärung erfolgen. Die bei der Gärung gebildete Kohlensäure kann den pH-Wert-Anstieg schnell kompensieren.
- In den meisten Fällen reichen 30 g/hl zur Ergänzung des natürlichen Stickstoffangebots aus. Bei starken Stresssituationen und akuter Unterversorgung kann in vielen Fällen allerdings eine DAP-Gabe von 50 g/hl (oder mehr) notwendig sein, um die Hefe ausreichend zu ernähren. Der Nährstoffbedarf hängt auch stark von der ausgewählten Reinzuchthefer ab, dies sollte unbedingt beachtet werden.
- In den vergangenen Jahren wurden einzelne Weine aufgrund überhöhter Phosphatwerte beanstandet. Normal liegen die Gehalte im fertigen Wein zwischen 250 und 700 mg/l Phosphat, auffällig gelten Werte über 1000 mg/l (Quelle: LGL Würzburg, Dr. Seifert). Nach dem Zusatz von 30 g/hl DAP (300 mg/l) erhöht sich der Gehalt an NH₄-N um 64 mg/l, der an Phosphat um 216 mg/l. Bei maßvoller und rechtzeitiger Gabe (in der Hefezellmasse wird ein Teil des Phosphats gebunden) besteht keine Gefahr.
- Der Zusatz an Thiamin ist wegen der Senkung des SO₂-Bedarfs immer sinnvoll. Da die Zusatzmenge von max. 0,65 mg/l nur bei großen Mostmengen exakt abzuwiegen ist, empfiehlt sich die Verwendung eines Kombipräparats wie Anavital, Vitamon Combi, Litto Thiamol P, Nutriferm, HNC, SIHA Gärsalz Plus oder Thiazote PH (und weitere).
- Alternativ kann die Thiamin-Dosage in Form einer wässrigen Lösung erfolgen.

Präparat	Höchstmenge	Wirkung
Diammoniumphosphat DAP	100 g/hl (Most)	Gärsalz zur Böckserprävention, frühe Gabe 30-50 g/hl
Thiamin (Vitamin B ₁)	65 mg/hl (0,6 mg/l) (Most)	Verringerung der SO ₂ -Bindungspartner, bessere Gärung
Kombipräparate	Vom Hersteller abhängig (Most)	wie die Einzelkomponenten, häufig etwas teurer, aber einfacher in der Anwendung
Hefe-Präparate (Go-Ferm, Vitadrive etc.)	Vom Hersteller abhängig (Hefeansatz)	Zum besseren Hefewachstum
inaktivierte Hefen, Hefezellwandpräparate	40 g/hl	Zur besseren Endvergärung

Übersicht und Wirkung von verschiedenen Nährstoffpräparaten

Lese-Disziplin

Derzeit sind fast alle Rebanlagen noch in einem einwandfreien Gesundheitszustand. Deshalb spricht im Moment nichts dagegen, den Lesezeitpunkt noch möglichst lange hinauszuzögern, um eine optimale Reife zu erlangen. Allerdings zeigt sich gerade, dass sehr viele Rebsorten in der Reife auf einem ähnlichen Niveau liegen. Somit müssten sehr viele Rebflächen zu einem Zeitpunkt X gleichzeitig gelesen werden, was logistisch nicht möglich ist. Die Folge sind dann Weine mit sehr hohen Alkoholgehalten, vergleichbar zum Jahrgang 2015, da die Oechsle rasant gestiegen sind und nicht so schnell geerntet werden konnte. Deshalb: Beginnen Sie rechtzeitig, um schlagkräftig zu sein, wenn es drauf ankommt!

Kellerwirtschaftskurs 2016

Am **Freitag, 16.09.** (Morgen) findet der Kellerwirtschaftskurs „Von der Traube zum Wein“ **ab 8.30 Uhr** an der LWG statt. Dort erfahren Sie Näheres zur aktuellen Reifesituation, der Säuerung, der Nährstoffversorgung und vieles mehr. Die Einladung mit Programm finden Sie im Anhang.

Das Fachzentrum Analytik der LWG bietet Ihnen an, im Anschluss an die Veranstaltung Ihre Refraktometer zu kalibrieren. Also nutzen Sie die Chance und bringen Sie ihre Refraktometer mit!