

Freitag: Am Morgen und am Vormittag stark bewölkt Frühwerte 13 Grad, im Lauf des Vormittages 14 Grad. Gegen Mittag, Nachmittags und auch am Abend überwiegend teils wolkig, teils recht sonnig, Höchstwerte 18 Grad. Nachts wechselnd bewölkt, zeitweise sternklar, es kühlt auf Werte um 10 Grad ab.

Die weiteren Aussichten: Samstag wechselnd bewölkt, teils mit Regenschauern. Höchstwerte 17 Grad. In der Nacht zum Sonntag Tiefstwerte um 9 Grad. Sonntag oft gering bewölkt maximal 20 Grad.

© www.weather365.net	Fr	Sa	So	Mo	Di
Wetter					
TMax / TMin [°C]	18 / 13	17 / 11	20 / 9	22 / 9	23 / 12
Niederschlag [mm]	0	2	0	0	0
Regenrisiko [%]	30	50	5	0	5
Bodenfeuchte [%nFK] 30-60cm Tiefe	44	44	44	44	44
Bodentemp. 40cm Tiefe [°C]	16	15	15	15	16

Reife Jahrgang 2017 KW 35

Rebsorte	Anzahl	° Oechsle			Gesamtsäure g/l			pH-Wert		
		MW	Min.	Max.	MW	Min.	Max.	MW	Min.	Max.
Bacchus	44	72	57	80	9,5	7,4	14,1	3,06	2,87	3,39
Müller-Thurgau	69	67	54	73	10,1	8,1	13,5	3,07	2,91	3,22
Johanniter	3	70	60	76	13,4	11,7	15,7	3,00	2,91	3,11
Kerner	2	73	69	76	13,4	11,7	15,0	2,96	2,88	3,04
Weißer Burgunder	3	69	65	71	15,0	13,4	16,6	2,95	2,90	3,01
Silvaner	38	64	46	77	15,2	9,8	18,7	2,93	2,78	3,10
Traminer	1	70			12,8			3,02		
Riesling	2	62	54	70	21,8	19,7	23,9	2,69	2,63	2,75
Frühburgunder	2	86	85	88	9,2	7,7	10,6	3,28	3,16	3,39
Cabernet Dorsa	17	75	69	79	11,6	10,8	12,9	2,97	2,91	3,05
Domina	10	73	67	80	12,6	10,9	15,4	3,10	2,93	3,28
Acolon	10	74	65	83	11,1	8,8	13,5	3,08	2,93	3,20
Dornfelder	11	67	61	74	10,1	7,6	12,2	3,06	2,89	3,13
Portugieser	3	60	51	67	12,7	11,1	14,4	3,09	2,93	3,26
Regent	26	74	68	79	10,0	8,2	12,0	3,20	2,99	3,35
Spätburgunder	3	74	73	77	15,0	13,9	16,9	2,95	2,89	3,06
	244									

Werte von den Weinlaboren GWF und LWG

Allgemeine Situation

Wir sind auf der Zielgeraden angekommen, aber...!

Die wechselnde Witterung der vergangenen Wochen hat in Kombination mit Wespen- und Mäusefraß sowie den damit verbundenen Auftreten diverser Essigfliegenarten teilweise zu einer angespannten Lage geführt. Wie die Reifetabelle deutlich zeigt, ist aber größtenteils die Lesereife nicht erreicht.

Die Entscheidung über einen Lesebeginn bei Frühsorten sollte witterungsabhängig getroffen werden. Die nächsten Tage werden wieder je nach Standort unterschiedliche Niederschlagsmengen bringen. Danach wird es wohl deutlich kühler, aber wohl auch stabiler (trockener).

Nach dem jetzigen Stand wären noch ca. 10 trockene Tage wünschenswert und für eine Vollreife nötig.

Es gibt aber auch Ausnahmen, bei denen gehandelt werden sollte:

Stark vorgeschädigtes Lesegut (Hagel, Fraßschäden) sollte nach Ablauf der Wartezeiten zügig gelesen und gut selektioniert werden, hier geht die Gesundheit vor Reife. Eine zügige Verarbeitung (Maischeschwefelung, Vermeidung von Standzeiten, Anwendung von Aktivkohle, schnelle Vorklärung, ausreichende Nährstoffversorgung, zügiges in Gärung bringen...) sollte angestrebt werden.

Derzeit deutet der Reifeverlauf wie in den vergangenen Jahren auf einen nahezu einheitlichen Reifezeitpunkt der unterschiedlichen Rebsorten hin. Daher heißt es wachsam sein; ggf. zeitliche Freiräume für die Hauptlese schaffen und wichtige Arbeiten erledigen. In einigen Fällen kann, in Abhängigkeit von Lage und Rebsorte, in der kommenden Woche die Reife für Gutsweine erreicht werden.

Herbstvorbereitungen

Organisatorische Vorbereitungen sind zügig abzuschließen

- Funktionsprüfung der im Herbst einzusetzenden Anlagen und Maschinen
- UVV-Prüfungen, sofern diese vorgeschrieben sind
- TÜV-Abnahme oder turnusgemäße Prüfung (Pressen, Aufzug, Drucktanks)
- Sicherheitstechnische Einweisung des Personals
- Vorbereitung von Gebinden, Generalreinigung, Ausbesserungsarbeiten
- Beschaffung von Bedarfsmitteln, Reinigungs- und Desinfektionsmitteln
- Klare Vorstellungen vom Bedarf an höheren Prädikaten, an Süßreserve, an Spezialitäten oder bestimmten Weinarten

Herbstvorbereitung-Checkliste

- kontinuierliche Reifekontrollen geben Aufschluss über den Traubenzustand und dienen als „Frühwarnsystem“ für den Lesebeginn
- Handlese/Maschinenlese? Eine grobe Vorplanung hilft den Überblick zu behalten
- Absprache mit Lesehelfern; Adressen und Telefonnummern sammeln
- Leseerätschaften kontrollieren (Eimer, Scheren, Bütten)
- Technisches Gerät reinigen/kontrollieren (Traubenwagen, Abbeermaschine, Maischebehälter, Pressen, Hefefilter, Filtertücher, Schläuche und Pumpen)
- Ausreichend Tankraum frei?
- Pumpen, Schläuche, Tanktärdichtungen, Kühlkreisläufe etc. auf Funktionsfähigkeit überprüfen. Weinsteinreste aus Tanks entfernen, chemische Reinigung
- Wasseranschlüsse, Elektroanschlüsse, Sicherungen?
- Mittel für Reinigung und Desinfektion (chlorfrei), Zitronensäure gegen Restalkalität
- Maische/Mostbehandlungsmittel (Gerbstoffschönung, Enzyme, Bentonit, Kohle...)
- Reinzuchthefen auswählen, Bedarf ermitteln
- Trockeneislieferungen abgeklärt und nötig?
- Qualitätssichernde Gerätschaften überprüfen (Refraktometer, Spindel, pH-Meter)
- Reagenzien für die anfallenden Labormessungen (Gesamtsäure, freie schweflige Säure, Reduktone, Restzucker)
- Süßreservebedarf ermitteln

Liste benötigter Stoffe und max. zulässige Einsatzmenge

(welche dieser Stoffe zum Einsatz kommen, muss selbstverständlich im Einzelfall entschieden werden):

- Kaliumdisulfit ($K_2S_2O_5 = SO_2$)
- Aktivkohle (**max. 100g/hl**)
- Gelatine, bzw. Ersatzprodukte
- Enzyme für Klärung, Aromafreisetzung, Rotweinmaischaufschluss
- Bentonit (eisenarm)
- ggf. Zucker für die Anreicherung
(max. Anreicherungsspanne: 24g/l Alkoholerhöhung in Weinbauzone A)
- div. Reinzuchthefen
- Vitamin B1-Präparate (**max. 0,06 g/hl Thiamin-Dichlorhydrat**)
- Hefenährsalz (**max. 100g/hl Diammoniumhydrogenphosphat**)
- oder Kombinationspräparate

- ggf. kohlenaurer Kalk für Normalentsäuerungen
- Kulturen für biologischen Säureabbau
- Ascorbinsäure (**max. 25 g/hl**)
- Filtrationshilfsmittel (Perlite, Cellulose, Kieselgur)
- Kohlensäure zur Übersichtung (Trockeneis)
- Weinsäure (Zulassung der Säuerung für 2017 bereits beantragt!)



Bayerische Landesanstalt für
Weinbau und Gartenbau
Abteilung Weinbau, Fachzentrum Analytik
In Zusammenarbeit mit dem Weinbauring Franken e.V.

VOENOS - Veitshöchheimer Oenologische Seminarreihe

„Von der Traube zum Wein“

Oenologische Empfehlungen zur bevorstehenden Weinlese
(„Kellerwirtschaftskurs“)

Eine Veranstaltung des Fachbereichs Analytik und der Abteilung Weinbau der Bayerischen Landesanstalt für Weinbau und Gartenbau in Zusammenarbeit mit dem Weinbauring Franken e. V.

Dienstag, 12. September 2017

15.00 Uhr bis 18.00 Uhr

in der Aula der Fach- und Technikerschule

An der Steige 15

in Veitshöchheim

Themen u.a.:

Phänologische Entwicklung, Gesundheitszustand der Trauben

Artur Baumann, Weinbauring Franken

Situation des aktuellen Reifezustandes

Dr. Martin Gessner, LWG

Aktuelles aus dem Weinrecht

Dr. Steffen Seifert, Ralf Schwarz, LGL

Traubenverarbeitung und Weinbereitung 2017

Johannes Burkert, Dr. Michael Zänglein LWG

Aktuelles zur Kirschessigfliege 2017

Dr. Beate Wende LWG

Anmeldung nicht erforderlich!

E In Veitshöchheim bitte den Parkplatz am Friedhof benutzen!

Ab 14 Uhr können in der Dialogannahme im Fachzentrum Analytik

Refraktometer und Spindeln kalibriert werden!