






Freitag: In den frühen Morgenstunden wechselnd bewölkt, zeitweise sternklar bei 13 Grad. Im Lauf des Vormittages und in den Mittagsstunden stark bewölkt. Nachmittags teils wolkeig, teils recht sonnig bei Werten von 19 Grad. Abends eher stark bewölkt dabei Temperaturen um 16 Grad. Nachts stark bewölkt, es kühlt auf Werte um 13 Grad ab.

Die weiteren Aussichten: Samstag dicht bewölkt, zeitweise kräftiger Regen. Höchstwerte 16 Grad. In der Nacht zum Sonntag Tiefstwerte um 9 Grad. Sonntag oft gering bewölkt maximal 19 Grad.

© www.weather365.net	Fr	Sa	So	Mo	Di
Wetter					
TMax / TMin [°C]	19 / 12	16 / 14	19 / 9	17 / 9	18 / 11
Niederschlag [mm]	0	5	0	1	2
Regenrisiko [%]	20	80	20	50	40
Bodenfeuchte [%nFK] 30-60cm Tiefe	39	39	39	39	39
Bodentemp. 40cm Tiefe [°C]	15	15	14	14	13

Reife Jahrgang 2017 KW 36

Rebsorte	Anzahl	° Oechsle			Gesamtsäure g/l			pH-Wert		
		MW	Min.	Max.	MW	Min.	Max.	MW	Min.	Max.
Bacchus	36	76	62	81	7,8	6,1	11,2	3,14	3,00	3,27
Müller-Thurgau	99	72	58	86	8,8	6,1	12,8	3,12	2,96	3,28
Grauburgunder	3	76	71	78	11,6	9,7	12,7	2,98	2,90	3,15
Johanniter	3	76	65	82	11,3	10,0	12,7	3,05	2,95	3,11
Kerner	4	74	64	81	11,3	9,8	12,5	3,01	2,93	3,16
Weißburgunder	3	77	73	82	11,0	10,3	11,5	3,04	2,98	3,12
Silvaner	50	72	50	86	11,4	7,9	14,3	3,06	2,85	3,24
Riesling	3	69	64	74	16,1	14,3	18,1	2,81	2,71	2,89
Acolon	11	79	74	84	10,0	8,3	13,1	3,15	3,01	3,25
Cabernet Dorsa	44	77	70	84	10,5	6,1	12,1	3,01	2,91	3,16
Domina	18	75	63	83	10,4	8,0	13,7	3,13	2,89	3,30
Dornfelder	11	71	63	76	8,4	6,8	10,5	3,12	3,02	3,24
Portugieser	2	65	60	71	9,4	8,6	10,2	3,22	3,06	3,37
Regent	25	80	71	87	8,3	6,8	10,2	3,29	3,05	3,53
Schwarzriesling	4	74	72	77	12,3	9,9	14,2	3,00	2,87	3,16
Spätburgunder	5	78	71	85	13,2	11,9	15,2	2,97	2,83	3,19
Gesamtprobenzahl	321	Werte von den Weinlaboren GWF und LWG								

Allgemeine Situation

Fäulnis schreitet voran, Anlagen im Auge behalten und zügig handeln!

Niederschläge, Temperatur, Wespenfraß, Mäusefraß, Essigfliegen aller Art, Botrytis machen eine selektive Lese notwendig.

Sowohl optisch als auch geruchlich (Essiggeruch) können wir die Auswirkungen in den Anlagen feststellen. Die Witterung hat die Entwicklung nur wenig gebremst, einige Anlagen mit Frühsorten stehen nach wie vor kritisch da.

Wie die Reifetabelle zeigt liegen die Mostgewichte bei den Fröhsorten in Bereichen zwischen 70 und 80 °Oe, d.h. die Lesereife ist häufig noch nicht erreicht. Trotzdem ist davon auszugehen, dass in den kritischen Fällen schnell gehandelt werden muss, obwohl die Trauben noch nicht vollends reif sind.

Hierbei ist unbedingt auf die Wartezeit der eingesetzten Spritzmittel zu achten!

Hinzu kommt, dass Sorten wie Silvaner und Weißburgunder in der Reife schon weit vorn liegen, sodass auch hier mit einer baldigen Lese zu rechnen ist und ein Warten auf weitere Entwicklung der Fröhsorten nicht immer anzuraten ist.

Betroffene Anlagen sollten kritisch und gründlich geprüft und dann zügig gelesen werden, hier **geht die Traubengesundheit vor Reife**. Flüchtige Säure wird im Verlauf der Weinbereitung nicht weniger. Zurzeit gibt es kein Behandlungsmittel oder zugelassenes Behandlungsverfahren um den Gehalt der flüchtigen Säure deutlich zu senken.

Eine zügige Verarbeitung ist zwingend erforderlich.

- Selektive Lese bei kühlen Temperaturen
- Maischeschwefelung mit ca. 10 g KDS/100 kg Maische (5 g SO₂/ 100 kg). Auf gute Verteilung achten!
- Zügige Verarbeitung, keine ausgedehnten Standzeiten!
- Ggf. Ganztraubenpressung, nicht abbeeren!
- Enzyme erst im Moststadium anwenden!
- Bei Bedarf, Anwendung von Aktivkohle nach Vorversuch
- Schnelle Vorklärung, bevorzugt Flotation, Hefefilter
- Auf gute Nährstoffversorgung der Moste achten, unbedingt Vitamin B1 geben!
- Gärstarke Hefen verwenden (schnelle Angärung, Gärtemperatur >17 °C)
- bei Bedarf von der Option der Säuerung zur Steigerung der Wirksamkeit von SO₂ Gebrauch machen!

Hygiene ist wichtig!

Ausgelesenes Traubenmaterial sollte nicht in den Weinbergen verbleiben und Trester nicht in die Weinberge verbracht werden. Dadurch werden Schädlinge angelockt und Nachbarflächen auch in Mitleidenschaft gezogen.

Hektar-Höchstertag für Bocksbeutelfüllungen beachten!

Wir weisen nochmals daraufhin, dass für Bocksbeutelfüllungen zusätzliche Voraussetzungen zu erfüllen sind: Neben dem sicher bekannten **Mindestmostgewicht 72 Grad Oechsle** und den **mindestens 2,0 Punkte bei der amtlichen Weinprüfstelle**, gilt hier zusätzlich ein **Hektar-Höchstertag von 90 hl/ha** (mit max 10% Überlagerung) und das auf die Parzelle bezogen!

Hinweise zur Option einer Säuerung 2017

Für den Jahrgang 2017 wird mit der Veröffentlichung im Staatsanzeiger ausnahmsweise eine Säuerung ab dem 1.9.2017 zugelassen.

Es ist eine Möglichkeit, zur Verbesserung der mikrobiellen Sicherheit.

Nicht jeder Most muss gesäuert werden!

Im Moststadium dient eine Säuerung ausschließlich dem Absenken des pH-Wertes zur Steigerung der mikrobiellen Sicherheit!

Daher sollte die Säuerung im Moststadium **ausschließlich mit L-Weinsäure** erfolgen, da die L-Weinsäure die stärkste pH-Wert Absenkung bewirkt.

- Zulässig ist die Säuerung von Trauben, Most und Jungwein um max. 1,5 g/l, die von Wein um max. 2,5 g/l, jeweils berechnet als Weinsäure.
- **Durch eine frühzeitige Säuerung bereits im Maische- und Moststadium lässt sich das Risiko einer Fehlentwicklung durch die Absenkung des pH-Wertes minimieren. Unerwünschtes Bakterienwachstum wird gehemmt und der Einfluss auf die Hefepopulation ist gering. Die Wirksamkeit der schwefligen Säure ist bei niedrigen pH-Wert deutlich besser als bei hohem pH-Wert.**
- Die Säuerung und die Anreicherung, sowie die Säuerung und die Entsäuerung ein- und desselben Erzeugnisses schließen einander aus. Das heißt, da die einzelnen Stadien der Weinherstellung konkret aufgeführt sind (z.B. frische Weintrauben, Traubenmost, Jungwein), sind beispielsweise Trauben-

most und Jungwein als getrennte Erzeugnisse anzusehen. Dies hat zur Folge, dass z.B. ein Traubenmost gesäuert und der teilweise gegorene Traubenmost angereichert werden darf. Daraus ergibt sich auch die Möglichkeit des Verschnitts zwischen einem angereicherten und einem gesäuerten Wein.

- Die Säuerung ist meldepflichtig und muss außerdem bei der Weinbuchführung angegeben werden.
- Auch wenn die Anwendung von L-Weinsäure, L- oder DL-Äpfelsäure sowie Milchsäure zulässig sind, empfehlen wir im Moststadium die Verwendung von L-Weinsäure (E334), da der pH-Wert dadurch am stärksten abgesenkt wird.
- Es sollte ein **pH-Wert <3,4 angestrebt** werden. Auch wenn ein Großteil der zugesetzten L-Weinsäure als Weinstein (Kaliumhydrogentartrat) ausfällt, so bleibt doch der niedrige pH-Wert erhalten.
- Bei der Einstellung des pH-Wertes ist der Gehalt an Gesamtsäure allerdings nicht völlig außer Acht zu lassen. So sollte sorgfältig überlegt werden, ob beispielsweise ein Silvanermost mit einer Gesamtsäure von 8 g/l gesäuert wird, nur weil der pH-Wert bei 3,5 liegt!
- Gesundes Lesegut kann auch bei einem pH-Wert von über 3,4 reintonig ausgebaut werden.



Bayerische Landesanstalt für
Weinbau und Gartenbau



Bayerisches Programm zur Stärkung des Weinbaus Teil A Umstrukturierung und Umstellung von Rebflächen (WBA)

Ab **25.08.2017** können wieder Anträge zur Umstrukturierung und Umstellung von Rebflächen bei der LWG gestellt werden. Die Antragstellung ist allerdings nur bis **30.09.2017** möglich.

Aufgrund der sehr kurzen Antragsfrist folgende Informationen zum neuen Antragsverfahren:

Für alle Vorhaben müssen die beantragten Flächen zum Zeitpunkt der Antragstellung bestockt sein!

Mit der Maßnahme darf erst begonnen werden, sobald dem Antragsteller eine Zustimmung der LWG zum vorzeitigen Maßnahmenbeginn vorliegt.

Wegen den durchzuführenden Vor-Ort-Kontrollen dürfen auf den Flächen mit der beantragten Maßnahme Sortenumstellung **keine Veränderungen** vorgenommen werden. Nur bei beantragter Maßnahme Umstrukturierung (Veränderung der Zeilenbreite) können die einjährigen Triebe abgeschnitten und der Drahtrahmen bereits entfernt werden. **Alle Stöcke müssen unbedingt stehen bleiben!**

Wird festgestellt, dass mit der Maßnahme bereits begonnen wurde, wird das Vorhaben auf dem betreffenden Feldstück abgelehnt.

Die entsprechenden Unterlagen zum Antrag auf Unterstützung sind im Förderwegweiser unter www.stmelf.bayern.de/foerderwegweiser (Link: Weinbau – Teil A: Umstellung und Umstrukturierung von Rebflächen)

Steht kein Internetzugang zur Verfügung können die Antragsunterlagen bei der LWG angefordert werden.

Aufgrund des sehr kurzen Antragszeitraums empfehlen wir dringend, sich bei Fragen und Unklarheiten sich mit den zuständigen Mitarbeitern vorab zu besprechen.

Für Auskünfte zum Programm erreichen Sie uns unter
Tel. 0931/9801 – 214 Inge Schömig, - 215 Peter Wolter



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!

⊞ In Veitshöchheim bitte den Parkplatz am Friedhof benutzen!

Ab 14 Uhr können in der Dialogannahme im Fachzentrum Analytik

Refraktometer und Spindeln kalibriert werden!