






Freitag: Am Morgen wechselnd bewölkt, zeitweise sternklar Frühtemperaturen bei 13 Grad. Im Laufe des Vormittages und am Mittag stark bewölkt. Auch zum Nachmittag ändert sich daran wenig, Höchstwerte bei 21 Grad. Während der Nacht meist stark bewölkt. Später, in den Frühstunden wechselnd bewölkt, zeitweise sternklar. In der zweiten Nachthälfte kühlt es auf Werte um 13 Grad ab.

Die weiteren Aussichten: Samstag wechselnd bewölkt, teils mit Regenschauern. Höchstwerte 19 Grad. In der Nacht zum Sonntag Tiefstwerte um 9 Grad. Sonntag oft gering bewölkt maximal 18 Grad.

© www.weather365.net	Fr	Sa	So	Mo	Di
Wetter					
TMax / TMin [°C]	21 / 12	19 / 14	18 / 9	15 / 12	15 / 10
Niederschlag [mm]	0	11	2	9	1
Regenrisiko [%]	30	70	5	80	20
Bodenfeuchte [%nFK] 30-60cm Tiefe	54	59	59	63	63
Bodentemp. 40cm Tiefe [°C]	14	14	14	14	13

Reifeverlauf

Reife Jahrgang 2017 KW 39

Rebsorte	Anzahl	° Oechsle			Gesamtsäure g/l			pH-Wert		
		MW	Min.	Max.	MW	Min.	Max.	MW	Min.	Max.
Silvaner	115	82	60	100	9,6	5,6	13,6	3,12	2,90	3,66
Traminer	6	90	83	95	7,8	6,7	8,9	3,33	3,26	3,46
Weißburgunder	10	87	77	94	9,3	7,6	11,1	3,11	3,01	3,23
Riesling	12	82	74	90	11,7	9,8	13,5	2,98	2,84	3,20

143

Werte der Weinlabore Arauner, Dr. Nilles, GWF, LWG und Mader

Allgemeine Situation

Das Wetter der vergangenen Tage war weniger stabil als anfangs prognostiziert. Vielerorts regnete es am Montag, wobei die Regenmengen sehr unterschiedlich waren und sich zwischen 0 und 25 Liter/m² bewegten. Die Prognosen für das Wochenende gehen von weiteren, intensiven Regenfällen aus, die die Fäulnissituation verschärfen werden.

Daher sollte nun eine Sicherung der Erträge stattfinden, die nächsten Tage bringen dafür die stabilsten Vorhersagen. Konzentrieren Sie sich auf die wichtigsten Anlagen und sichern Sie die Qualität Ihres Lesegutes. Ein weiterer Reifezuwachs ist bei den un stetigen Prognosen kaum zu erwarten. Die bläuliche Verfärbung der Beeren ist ein deutlicher Hinweis, dass ein schnelles Handeln vor dem angekündigten Regen erforderlich ist.

Endvergärung und Restzucker

In der Tabelle sind Ergebnisse der Gärkontrolle der LWG dargestellt.

Rebsorte	vorh. Alkohol g/L	Zucker g/l	Mostgewicht in °Oe	
			Spindel	Refraktometer
Bacchus	90,4	0,4	-6	26
Müller-Thurgau	85,9	0,0	-6	26
Müller-Thurgau	85,1	0,0	-6	25
Müller-Thurgau	85,5	0,0	-5	25
Sauvignon Blanc	83,1	0,0	-4	26
Müller-Thurgau	83,8	8,4	0	29

Oftmals ist das Gärende und die vollständige Vergärung des Zuckers erst bei einem Spindelwert unter -5 Oechsle erreicht. Am Refraktometer ist bei durchgegorenen Weißweinen meist bei einem Mostgewicht von 26°Oe der Zucker vollständig vergoren.

Bedenken Sie dies bei der Einschätzung von Gärende und Endvergärung.

Sichere Werte über den Restzucker und somit den Vergärungsgrad liefern die Zuckerbestimmung nach Rebelein, die FTIR-Analyse oder der Clinitest.

Böckser nach der Gärung

Vereinzelt erreichen uns Meldungen über auftretende Böckser nach der Gärung. Häufig sind neben der schlechten Nährstoffversorgung auch die gezielte Forcierung der Bildung und Freisetzung von schwefelhaltigen Verbindungen als Ursache auszumachen (Kaltsedimentation, „Sauvignonhefen“). Eine Ascorbinsäuregabe erhöht ebenfalls die Reduktivität, wobei zu beachten ist, dass eine Belüftung zur Beseitigung der reduktiven Noten der Wirkung der Ascorbinsäure entgegensteht! Beim Lüften oxidiert die Ascorbinsäure und der Wein wird hochfarbig bis braun.

Wenn sich am Ende der Gärung oder sogar nach abgeschlossener Gärung Böckser entwickeln, ist ein zeitnaher Abstich von der Hefe erforderlich, einhergehend mit einer Kupfersulfatschönung (bzw. Kupfercitrat für Öko-Betriebe). Für diese Schönung muss unbedingt ein Vorversuch gemacht werden.

Um Ihnen den Vorgang bei den Vorversuchen zu erleichtern, hier nochmal die Fakten in aller Kürze:

Behandlungsmittel: Kupfat, $\text{CuSO}_4 \cdot 5 \text{H}_2\text{O}$, Kupfersulfat-Pentahydrat

Maximal zugelassene Anwendungsmenge an Kupfat: 1 g/hl (10 mg/l)

Herstellung von Kupfersulfat-Lösungen:

- 10 %ige Kupfat-Lösung:
10 g Kupfat in Wasser lösen und auf 100 ml auffüllen.
10 g/100 ml = 0,1 g/ml = 100 mg/ml (entspricht ca. 5 mg Kupfat pro Tropfen)
- 1 %ige Kupfat-Lösung:
1 g Kupfat in Wasser lösen und auf 100 ml auffüllen.
1 g/100 ml = 0,01 g/ml = 10 mg/ml (entspricht ca. 0,5 mg Kupfat pro Tropfen)
- 0,1 %ige Kupfat-Lösung:
0,1 g Kupfat in Wasser lösen und auf 100 ml auffüllen
oder 10 ml 1%ige Kupfatlösung mit Wasser auf 100 ml auffüllen.
0,1 g/100 ml = 0,001 g/ml = 1 mg/ml (entspricht ca. 0,05 mg Kupfat pro Tropfen)

Maximaler Restgehalt an Kupfer-Ionen im Wein: 1 mg/l
(Kupfat enthält ca. 25% Kupferionen)

Vortest:

100 ml Wein mit einem Tropfen 1 %ige Kupfat-Lösung versetzen und Verkostung gegen unbehandelte Probe (Zusatz entspricht etwa 5 mg/l Kupfat = 0,5 g/hl)

Ermittlung der Anwendungsmenge an Kupfat

100 ml Wein im Messzylinder + A ml 0,1%ige Kupfat-Lsg

Mehrere Ansätze mit unterschiedlichen Mengen an 0,1%ige Kupfat-Lösung (0,1 – 1,0 ml/100ml)

Verkostung gegen unbehandelte Ausgangsprobe

A entspricht der Anwendungsmenge an Kupfat in g/hl

Die wirksamsten Mittel zur Böckserbeseitigung am Ende der Gärung sind Kupfersulfat und Kupfercitrat. Der Einsatz von alternativen Produkten, die in Verbindung mit inaktiven Hefezellwänden arbeiten, sehen wir aufgrund der ausreichend vorhandenen Voll-, bzw. Feinhefe für eine Böckserbehandlung am Ende der Gärung als wenig zielführend an.

Erste Schwefelung und Ascorbinsäure

Die Datenlage erlaubt derzeit noch keine konkreten Äußerungen zur ersten Schwefelgabe. In vielen Fällen sollte eine SO_2 -Gabe von 7 g/hl bei gesundem Lesegut ausreichend sein. Bei faulem Lesegut kann der SO_2 -Bedarf bis zu 10 g/hl betragen. Dabei sollte auch das unterschiedliche Säureniveau beachtet werden.

Frühsorten wie Müller-Thurgau und Bacchus wiesen höhere pH-Werte auf, was die Wirksamkeit der SO₂ einschränkt. Bei späten Sorten wie Riesling, Weißburgunder und Silvaner haben wir ein anderes Bild. Hier liegt die Gesamtsäure in vielen Fällen deutlich höher und der pH-Wert ist niedriger, was die Wirksamkeit der SO₂ verstärkt, und damit die Gabe für die erste Schwefelung reduziert.

Bei Jungweinen aus gestressten Anlagen ist eine Ascorbinsäuregabe zusammen mit der ersten Schwefelung zu empfehlen. Übliche Dosagen liegen im Bereich von 100 – 150 mg/l (10 - 15 g/hl) Ascorbinsäure.

Führen Sie regelmäßige Kontrollen der freien SO₂ nach der ersten Schwefelung durch. Wurde Ascorbinsäure mit dem ersten Abstich zugegeben, sind bei der Bestimmung der freien SO₂ die Reduktone zu berücksichtigen.

100 mg/l Ascorbinsäure täuschen 36 mg/l SO₂ vor.

150 mg/l Ascorbinsäure täuschen 55 mg/l SO₂ vor.

Säureniveau

Insbesondere bei geplanten Frühfüllungen sollten Sie an das rechtzeitige Säuremanagement denken. Derzeit fehlt in vielen Fällen die Abpufferung der Säure, wodurch sie sensorisch viel intensiver wahrgenommen wird, als es der analytische Wert vermuten lässt. Daher sollten Sie prüfen, ob Entsäuerungsmaßnahmen notwendig sind und entsprechend Ihrer Füllplanung rechtzeitig handeln.

Die Lagerung auf der Hefe – Abstichzeitpunkt

Je länger die Dauer des Hefelagers und je intensiver das Aufrühren, desto mehr Mundgefühl stellt sich ein. Gleichzeitig nehmen Frucht und Sortentyp ab. Bei den meisten Rebsorten reduziert ein ausgedehntes Vollhefelager die Fruchtigkeit. Es gilt also abzuwägen, welche Prägung die einzelnen Weine erhalten sollen.

- Fruchtige, frische und früh zu vermarktende Qualitäts- und Kabinettweine aus Riesling, Weiß- und Grauburgunder, Müller-Thurgau oder Silvaner, sollten früher, also im November und Dezember (spätestens 4-6 Wochen nach Gärrende), abgestochen werden.
- Wenn bei Premiumweinen ein Vollhefelager durchgeführt werden soll, kann dieses regelmäßig aufgerührt werden, damit der gesamte Wein mit der Hefe in Kontakt kommt. Als Oxidationsschutz und als Schutz gegen Milchsäurebakterien wird die freie SO₂ auf 30-40 mg/l eingestellt. Dabei ist es wichtig, sowohl knapp unter der Weinoberfläche Proben zu ziehen, um auf Oxidation zu prüfen als auch knapp über dem Hefegelager, um dessen Qualität zu beurteilen.

Glucanasen bewirken eine Freisetzung und den Abbau der Hefeglucane durch eine beschleunigte Auflösung der Zellwandstruktur der Hefe.

Alternativ kann die Hefe häufiger aufgerührt werden, um die natürliche Autolyse der Hefe zu forcieren. Dies ist aber effektiv nur in Barriquefässern oder kleineren Gebinden möglich. Bei größeren Tanks müsste ein Teil des Weines entfernt werden, um für die mögliche Entgasung ausreichenden Platz zu schaffen. Noch besser ist eine Umlagerung in einen anderen Tank, um die Vollhefe wirklich ganz aufzurühren und vollständig in Schwebelage zu bringen.

Nach unserem Erkenntnisstand sind die Effekte, die durch Zugabe einer reinen Batonnagehefe erreicht werden, auch mit vorgenannten Maßnahmen zu erzielen.

Grundsätzlich profitieren die deutschen Weißweintypen von der Reduktivität der Hefe, die der Oxidation entgegenwirkt. Dies gilt im Besonderen für die Barriquelagerung.

Bei erhöhten pH-Werten mit keiner oder nur sehr geringer SO₂-Gabe kann ein unerwünschter biologischer Säureabbau einsetzen.

Eine sehr intensive, analytische und sensorische Kontrolle der „sur lie“-Gebinde ist unbedingt erforderlich. Die erste SO₂-Gabe muss spätestens zugesetzt werden, sobald das Aufrühren eingestellt wird. Gerade Weißweine im Barrique sind sehr empfindlich und sollten mit einer SO₂-Gabe von 80 mg/L ausreichend eingestellt werden. Sowohl das Aufrühren als auch das spätere Beifüllen sollten in vernünftigen, angemessenen Zeiträumen durchgeführt werden. Ein zu häufiges Öffnen und der damit verbundene Eintrag an Sauerstoff kann mehr schaden als nutzen.



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

Seit **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.

Die LWG informiert:

Nachdem der Endtermin 30.09.2017 für die Einreichung des Antrags auf Unterstützung auf einen Samstag fällt, gilt der Montag, 02.10.2017 als letztmöglicher Termin für eine Antragstellung.

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