






Freitag: In der Früh, bis hin zu den Mittagsstunden sonnig. Temperaturen frühmorgens um 8, vormittags 16, Mittagswerte um 20 Grad. Nachmittags gering bewölkt bei 22 Grad. Zum Abend hin sternklar und um 15 Grad. Nachts sternklar, es kühlt auf Werte um 6 Grad ab.

Die weiteren Aussichten: Samstag heiter. Höchstwerte 25 Grad. In der Nacht zum Sonntag Tiefstwerte um 8 Grad. Sonntag oft teils wolkig, teils recht sonnig maximal 23 Grad.

© www.weather365.net	Fr	Sa	So	Mo	Di
Wetter					
TMax / TMin [°C]	24 / 8	25 / 6	23 / 8	25 / 8	27 / 10
Niederschlag [mm]	0	0	0	0	0
Regenrisiko [%]	0	0	20	0	5
Bodenfeuchte [%nFK] 30-60cm Tiefe	20	20	20	20	20
Bodentemp 40cm Tiefe [°C]	15	14	14	14	15
Pflanzenschutzmittel Sprühverluste (Grenzwert Wind 5 m/s)	hoch 5,8 m/s	leicht 3,7 m/s	leicht 2,7 m/s	gering 1,1 m/s	gering 1,7 m/s

Allgemeine Situation

**Rasante Mostgewichtssprünge und Säurezunahme durch Aufkonzentrierung –
Massiver Nährstoffmangel für die Hefe – große Unterschiede über Franken hinweg
– Oidium als großes Problem – Anlagen jetzt genau beobachten!**

Reife Jahrgang 2020 KW 38

Rebsorte	Anzahl	° Oechsle			Gesamtsäure g/l			pH-Wert		
		MW	Min.	Max.	MW	Min.	Max.	MW	Min.	Max.
Bacchus	8	76	52	87	9,8	6,3	21,8	3,0	2,63	3,30
Grauburgunder	8	92	88	96	8,6	6,4	10,2	3,2	3,18	3,36
Kerner	7	86	77	92	9,8	7,6	11,5	3,1	2,96	3,24
Müller-Thurgau	43	86	71	101	7,0	5,0	12,7	3,2	3,02	3,38
Riesling	8	86	82	91	12,6	10,4	17,3	3,0	2,84	3,11
Sauvignon blanc	2	100	94	105	9,0	9,0	9,0	3,1	3,11	3,11
Scheurebe	5	85	83	87	8,4	7,5	8,9	3,1	3,07	3,22
Silvaner	69	89	75	100	8,8	6,5	11,9	3,2	3,02	3,41
Traminer	2	93	88	97	7,3	6,9	7,7	3,2	3,21	3,28
Weißburgunder	18	90	72	96	9,5	6,2	18,7	3,2	2,93	3,32
Cabernet Dorsa	8	93	90	96	6,5	4,4	7,4	3,4	3,23	3,83
Domina	11	91	82	102	8,2	6,9	12,2	3,4	3,23	3,57
Dornfelder	4	80	72	84	7,5	6,5	8,7	3,1	3,04	3,22
Frühburgunder	3	74	61	89	11,7	8,3	15,7	3,0	2,85	3,17
Portugieser	2	79	78	79	6,2	5,6	6,8	3,3	3,19	3,46
Regent	9	89	79	105	8,3	6,8	12,5	3,3	3,00	3,45
Schwarzriesling	8	88	81	94	9,5	8,3	10,3	3,2	3,13	3,25
Spätburgunder	4	95	93	97	8,9	7,3	11,3	3,3	3,20	3,37

*MW = Mittelwert
Werte der Weinlabore GWF und LWG

Reifeentwicklung

Durch die hochsommerlichen Temperaturen der letzten Woche kam es neben dem enormen Reifezuwachs zum Wasserverlust in den Beeren. Dadurch verringert sich das Beerengewicht und damit auch deutlich die Erntemenge an Most. Bei den Reifemessungen der LWG hat das Beerengewicht in der letzten Woche bei einzelnen Sorten bis zu 15% abgenommen (100-Beeren-Probe)! Gleichzeitig kommt es dadurch zur Aufkonzentrierung aller Inhaltsstoffe, besonders natürlich dem Zucker und den Säuren. Diese Mengenverluste sind durch nichts mehr zu kompensieren. Erfahrungsgemäß wird das Beerengewicht weiter abnehmen. Sichern Sie Ihren Ertrag und ernten Sie zügig Ihre Flächen.

In einigen Anlagen sind derzeit Nester mit Essigfäule zu finden. Diese müssen unbedingt ausselektioniert werden. Bei Vollernte muss vorab eine Negativselektion per Hand durchgeführt werden. Essigfäule führt zu flüchtiger Säure im Wein, die nicht zu entfernen ist!

Nährstoffversorgung – Böckserbildung

Wie bereits mehrfach darauf hingewiesen, sind die NOPA-Werte historisch tief! Ein hoher Anteil der bereits geernteten Moste weist NOPA-Gehalte von weniger als 100 mg/L auf. Für eine gute Hefeernährung werden bei niedrigen Mostgewichten mind. 150 mg/L vorausgesetzt. Bei den derzeit hohen Mostgewichten sollten mind. 200 – 250 mg/L NOPA vorhanden sein.

Die massive Unterversorgung spiegelt sich bereits in den Gärungen wieder. Trotz hoher Nährstoffgaben zu Beginn der Gärung oder im ersten Gärdrittel kommt es vermehrt zu Böcksern. Daher empfehlen wir in diesem Jahr den Mosten grundsätzlich 50 g/hL DAP zu geben, bevorzugt erst am dritten oder vierten Gärtag. Der Zusatz von organischen Hefenährstoffen (inaktivierte Hefen, Hefeautolysate) kann die Hefevitalität unterstützen. Sobald Sie während der Gärung einen Böckser feststellen, sollten Sie (je nach Gärstadium) 20 – 30 g/hL DAP nachgeben. Im letzten Gärdrittel darf kein DAP mehr eingesetzt werden, da es durch die Hefe nicht mehr verstoffwechselt werden kann. Wenn Sie Kombipräparate verwenden, achten Sie genau auf die Zusammensetzung. Auf der Packung muss ersichtlich sein, wie viel DAP man trotz Höchstmenge des Kombipräparates noch zusätzlich geben kann. Meist ist der begrenzende Faktor bei Kombiprodukten der Thiamin-Anteil, sodass reines DAP im Bedarfsfall noch gegeben werden kann.

Thiamin, DAP, Heferinde, inaktivierte Hefen und Hefeautolysate sind laut VO (EU) Nr. 2018/1584 auch zur Verwendung bei der ökologischen/biologischen Weinerzeugung zugelassen!

Oidium auf den Trauben

Einige Anlagen in Franken weisen einen Oidium-Befall auf. Teils ist dieser Befall nur leicht oder an einzelnen (häufig nachgetriebenen) Trauben. Andere Anlagen sind sehr stark befallen.

Leider gibt es kein Schönungsmittel, das den durch Oidium verursachten Muffton beseitigt. Versuche mit Oidium-befallenen Trauben im Jahr 2016 haben keine Verbesserung der Qualität durch den Einsatz von dafür empfohlenen Schönungsmitteln gebracht.

Oidium hat im Lesegut nichts verloren! Befallene Trauben sind nicht zur Weinbereitung geeignet! Hierfür gibt es auch keine Toleranzschwelle, bereits geringe Anteile an Oidium führen zu einem Muffton, der nicht zu entfernen ist. **(Bilder siehe Anhang)**

Kirschessigfliege

Der Befall an Kirschessigfliegen bei roten Rebsorten hat stark zugenommen und derzeit sind einigen Anlagen wirklich kritisch anzusehen. Rote Rebsorten sind fast ausnahmslos reif und müssen in den nächsten Tagen gelesen werden, um starke Ertragsverluste zu verhindern!

Säuerung von Mosten

Die Säuerung von Most und Wein ist für den Jahrgang 2020 zugelassen. In vielen Fällen ist eine Säuerung absolut notwendig, vereinzelt aber auch nicht. Also sehen sie die Säuerung als Option, nicht als Pflicht, nur weil sie zugelassen ist.

Die Säurewerte der Frühsorten waren niedrig und die pH-Werte hoch bis sehr hoch.

Aktuell stellen wir fast keine Abnahme der Säuregehalte mehr fest und es kommt sogar zur Säurezunahme. Die Ursache liegt in der Aufkonzentrierung der Beeren durch Wasserverlust bei den hohen Temperaturen. Des Weiteren wird zurzeit nur wenig Äpfelsäure veratmet.

Empfehlung zur Säuerung von 2020er Most

- Wenn der **pH-Wert** bei weißen Rebsorten über 3,4 liegt, ist der Zusatz von L-Weinsäure (weinbaulichen Ursprungs) im Moststadium sinnvoll.
- Durch die Säuerung (Absenkung des pH-Wertes unter 3,4) wird unerwünschtes Mikroorganismenwachstum vermindert und die Wirksamkeit der schwefligen Säure erhöht.
- Im Moststadium sollte L-Weinsäure verwendet werden, weil damit die stärkste pH-Wert-Absenkung zu erreichen. Die Absenkung des pH-Wertes bleibt auch trotz Weinsteinausfall erhalten.
- Die Säuerung sollte Priorität vor der Anreicherung haben.
- Hefenährsalz (DAP) erst nach der Säuerung oder Angärung zugeben.
- Gesundes Lesegut kann auch mit einem pH-Wert von über 3,4 reintonig ausgebaut werden.

Siehe auch Oenofax Nr. 8 vom 10.9.2020

Die Säuerung ist meldepflichtig. Die Formulare sollten mittlerweile auf der Internetseite der Reg. v. Ufr. zu finden sein. Ersatzweise stehen die Formulare auch unter www.weinbauring.de zur Verfügung.

Sicherheit im Keller

Die Keller füllen sich langsam und das gärende Volumen steigt von Tag zu Tag an. Dadurch steigt die Menge an gebildetem CO₂ täglich. Denken Sie daran, dass pro Liter Most ca. 50 Liter CO₂ bei der Gärung entstehen. Stellen Sie jederzeit sicher, dass der Gärkeller ausreichend belüftet ist, dass immer ausreichend Frischluft für Sie und Ihre Mitarbeiter zur Verfügung steht!

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

Die Bayerische Staatsregierung teilt mit, dass ab **29.07.2020** Anträge zur Umstrukturierung und Umstellung von Rebflächen gestellt werden können. Die Antragstellung ist wie im letzten Jahr bis **30.09.2020** möglich.

Es können wieder Maßnahmen zur Umstrukturierung der Zeilenbreite und Sortenumstellung von Rebflächen beantragt werden. Ebenso die Installation von Tropfbewässerungsanlagen. Auch die Förderung einer Querterrassierung von Steillagen ist möglich.

Wichtige Informationen zur Antragstellung:

- **Für alle Vorhaben müssen die beantragten Flächen zum Zeitpunkt der Antragstellung bestockt sein. Alle Stöcke müssen unbedingt stehen bleiben!**
- **Mit der Maßnahme darf erst begonnen werden, sobald dem Antragsteller eine Zustimmung der LWG zum vorzeitigen Maßnahmenbeginn vorliegt.**
- **Eine Antragstellung per Mail ist nicht rechtsgültig! Reichen Sie den Antrag per Brief oder Fax (0931/9801-150) an der LWG ein.**

Bitte beachten Sie alle weiteren Informationen zum Förderverfahren im aktuellen [Merkblatt](#).

Die entsprechenden Unterlagen zum Antrag auf Unterstützung finden sie im Förderwegweiser des StMELF 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 der momentanen Situation bitten wir, persönliche Besuche an der LWG vorher telefonisch abzustimmen.

Bei Fragen und Unklarheiten wenden sie sich bitte an: Tel. 0931/9801 – 214 Inge Schömig, - 215 Peter Wolter

Umfrage „Schutz durch eine Fahrzeugkabine beim Ausbringen von Pflanzenschutzmitteln“

Die Sozialversicherung für Landwirtschaft, Forsten und Gartenbau (SVLFG) engagiert sich zum Thema „Anwenderschutz beim Pflanzenschutz“, aktuell zum „**Schutz durch eine Fahrzeugkabine beim Ausbringen von Pflanzenschutzmitteln**“. Die SVLFG hat zum Thema eine OnlineUmfrage gestartet und den Deutschen Weinbauverband um eine rege Beteiligung aus der betrieblichen Weinbaupraxis angefragt. Der Fränkische Weinbauverband unterstützt hier sehr gerne. Bitte nehmen Sie zahlreich an der Online-Umfrage teil.

Für eine Beteiligung bitte dem beigefügten Link folgen <https://www.svlfg.de/umfrage-pflanzenschutz>

Ziel ist es, anhand von Praktikeraussagen zum Arbeitsverfahren „Pflanzenschutz mit Fahrzeugen“ ein realistisches Bild abbilden zu können. Im Online-Fragebogen sind bitte alle mit einem (*) gekennzeichneten Felder ausfüllen, damit auch alle Fragen eingesehen werden können.