

**+++ Gärkontrolle durchführen +++ Vorbereitung von Frühfüllungen +++
Jungweintabelle +++ Jahrgangsworkshop – Termin vormerken +++**

Allgemeine Situation

Die Gärungen laufen in diesem Jahr sowohl bei Weiß- als auch Rotweinen etwas schneller als im letzten Jahr. Gerade durch die meist niedrigen Nachttemperaturen kühlen die Keller zunehmend aus. Sind noch Weine in Gärung, sollte alles dafür getan werden, damit die Hefen den restlichen Zucker umsetzen können. Tägliche Gärkontrolle und das Verkosten der Weine sind hier wichtig, um im Notfall eingreifen zu können.

Zu den Themen „Kontrolle der Endvergärung“ bzw. „Gärstockung“ verweisen wir auf die Oenofaxe der vergangenen Wochen. Diese sind im Archiv des Weinbaurings auch nachträglich einsehbar (Oenofax-Archiv 2023).

*Entscheidend ist, dass nach abgeschlossener Gärung
alle Weine im Keller spundvoll liegen!!!*

Frühfüllungen

Vermarktungsschienen, Kundenwünsche oder Abrundung der Angebotspalette sind Gründe, warum in den nächsten Wochen einige junge Weine auf die Flaschen gefüllt werden. Wichtig für Frühfüllungen ist die gezielte Auswahl der in Frage kommenden Weine. Deshalb hier die wichtigsten Punkte, welche es bei einer zeitigen Füllung zu beachten gilt:

Feinhefelager

Wenn möglich, sollten Weine für die erste Füllung nicht unmittelbar nach der Gärung filtriert werden. Ein Feinhefelager von mindestens 14 Tagen macht den Wein harmonischer, fördert die Entwicklung und stabilisiert.

Sensorik

Die Weine müssen absolut reintonig sein. Durch die enorme Kohlensäure direkt nach der Gärung stören kleinste Fehler die Aromatik.

Eine notwendige **Säuerung** sollte mit L-Milchsäure durchgeführt werden, um die Weinsteinstabilität nicht zu beeinträchtigen. Für eine **Entsäuerung** empfiehlt sich KHCO_3 (Kalinat), um binnen kurzer Zeit eine Kristallstabilisierung durch Kaltlagerung mit Kontaktweinstein oder Zusatz von CMC zu ermöglichen.

Verkosten Sie die Weine an einem neutralen Ort und holen Sie sich bei Bedarf externen Rat! Häufig wird die Wahrnehmung der Säure in diesem Weinstadium nicht richtig eingeschätzt!

SO₂-Stabilität

Wichtig ist mit einem ausreichenden und stabilen Gehalt an freier schwefliger Säure in die Füllung zu gehen. Abhängig vom pH-Wert und der Restsüße sollte der Gehalt an freier SO₂ 40 – 50 mg/l betragen. Mit der SO₂-Stabilisierung darf nicht erst kurz vor der Füllung begonnen werden, ein solcher Wein muss ab der ersten Schwefelgabe auf seine frühe Füllung und damit SO₂-Stabilität eingestellt und geprüft werden.

Ascorbinsäure-Gabe

Als Stilmittel oder als UTA-Prophylaxe – es empfiehlt sich bei den Frühfüllungen 15 g/hl Ascorbinsäure zuzugeben. Der Jungwein muss eine Woche nach der Ascorbinsäurezugabe kritisch hinsichtlich Aromaveränderungen verkostet werden. Ascorbinsäure wirkt reduzierend und kann die wenig geruchsintensiven Disulfide in stark riechende, böcksrige Sulfide spalten.

Eiweißstabilität

Die meisten Weine, die für Frühfüllungen vorgesehen sind, werden bereits mit Bentonit vergoren sein, trotzdem ist eine Kontrolle der Eiweißstabilität angebracht.

Kristallstabilisierung

Zur Stabilisierung gegen Weinsteinausscheidungen gibt es verschiedene Möglichkeiten.

- Kältestabilisierung: Der **filtrierte** Wein muss mindestens zwei Wochen bei weniger als 4°C gelagert werden. Eine höhere Sicherheit kann durch den Einsatz von Kontaktweinstein erlangt werden.
- Metaweinsäure: wirkt zeitlich begrenzt, sollte aber als Schutz für Frühfüllungen ausreichen, da diese meist für die schnelle Vermarktung bestimmt sind.
- CMC: muss mindestens 5 Tage vor der nächsten Filtration/Füllung zugegeben werden. CMC wirkt zeitlich unbegrenzt. *CMC ist nur für Weißweine und Roséweine/Rotling zugelassen!*

Abfüllung

Sollten im Betrieb aromatisierte Getränke wie beispielsweise Glühwein gefüllt werden, ist unbedingt darauf zu achten, dass es nicht zur **Verschleppung von Aromen** kommt!

Vergorene Moste

Bei vollständig vergorenen Mosten liegt das refraktometrisch bestimmte Mostgewicht unter 30°Oe. Der Gesamtalkohol stimmt gut mit den aus dem Ausgangsmostgewicht mittels der Schandelmaier-Tabelle ermittelten Werte überein.

Rebsorte	Ausgangs-MG [°Oe]	Akt. MG [°Oe] (refr.)	Vorh. Alkohol [g/l]	Zucker [g/l]	Gesamtalkohol [%vol]		
					Messwert	Herkömmliche Tabelle	Tabelle nach Schandelmaier
Müller-Thurgau	92	34	101	13,4	13,6	12,5	13,3
Müller-Thurgau	88		96,6	9,3	12,8	11,9	12,7
Riesling	88	31	97,8	4,8	12,7	11,9	12,7
Silvaner	92	30	103	1,6	13,1	12,5	13,3
Silvaner	78	26	85,8	1,5	11,0	10,3	11,1
Silvaner	95	27	103,7	0	13,1	13,0	13,8
Silvaner	89		102,2	0	12,9	12,0	12,8
Silvaner	98		109,7	0	13,9	13,4	14,3
Silvaner	91	31	100	2,5	12,8	12,4	13,1

Jungweintabelle

Die über die Dichte ermittelten Mostgewichte liegen bei Weißweinen bei minus 9°Oe. Bei Rotweinen sind sie wegen des höheren Anteils an Extraktstoffe bei minus 9°Oe bis minus 5°Oe. Die Gehalte des vorhandenen Alkoholes lassen gut trinkbare Weine und keine alkohollastigen Produkte erwarten.

Rebsorte	Anzahl	Mostgewicht aus Dichte [°Oechsle]			Gesamtsäure [g/l]			vorh. Alkohol [%vol]			Zucker [g/l]			Gesamtalkohol [%vol]		
		Min.	MW	Max.	Min.	MW	Max.	Min.	MW	Max.	Min.	MW	Max.	Min.	MW	Max.
Bacchus	36	-8	0	11	5,4	6,5	9,0	9,4	11,3	12,9	0,0	19,5	42,0	10,5	12,4	13,7
Grauburgunder	6	-8	-1	24	5,7	6,8	7,6	9,7	11,9	13,1	0,0	14,8	68,3	12,2	12,8	13,7
Kerner	19	-9	-1	27	5,3	6,4	7,6	9,2	12,2	13,7	0,2	19,9	80,0	11,5	13,4	14,4
Müller-Thurgau	57	-9	-4	8	4,8	5,8	7,1	10,4	11,8	13,6	0,0	8,1	38,1	10,5	12,3	13,9
Rieslaner	7	-8	20	41	6,4	7,9	9,9	9,1	10,8	13,8	0,3	61,9	99,8	13,8	14,5	15,2
Riesling	26	-8	-2	15	7,0	8,4	10,9	9,3	11,3	13,0	0,0	13,8	52,4	11,0	12,1	13,8
Scheurebe	29	-9	-4	11	5,0	6,7	8,5	11,0	11,9	12,8	0,1	10,7	45,0	11,4	12,5	13,9
Silvaner	106	-10	-5	17	5,0	6,4	8,1	9,0	12,4	13,9	0,0	6,3	51,0	11,1	12,8	14,5
Traminer	4	-9	2	27	4,6	5,2	6,6	9,6	12,2	13,7	0,8	25,7	81,2	13,1	13,7	14,4
Weißburgunder	32	-9	-4	19	4,9	6,7	10,6	9,4	11,8	13,7	0,0	10,6	59,7	10,9	12,4	14,3
Cabernet Dorsa	4	-5	-4	-3	6,1	6,9	9,0	11,2	12,7	13,7	0,7	1,3	2,1	12,5	13,3	13,8
Domina	28	-7	-4	3	4,5	6,4	8,8	10,7	12,7	14,1	0,0	1,2	5,8	10,8	12,8	14,2
Dornfelder	13	-6	-3	3	4,8	6,7	8,5	11,5	13,0	13,8	0,0	4,3	17,4	12,0	13,2	14,7
Portugieser	10	-8	-2	7	3,8	6,1	8,8	11,5	12,9	14,0	0,9	7,6	28,7	12,7	13,3	14,2
Regent	6	-8	-3	0	4,8	5,7	6,6	11,5	12,8	14,6	1,5	5,7	8,8	11,9	13,1	14,7
Schwarzriesling	3	-6	-4	-3	5,0	6,0	6,5	12,4	12,8	13,2	0,1	1,7	4,7	12,5	12,9	13,4
Spätburgunder	45	-9	-5	16	4,5	6,5	9,5	10,5	13,0	15,4	0,0	2,9	45,6	11,5	13,2	15,5

Gefiltert nach größer/gleich 70 g/l vorhandener Alkohol; Daten der Weinlabore Jordan, Dr.Nilles und LWG

Termin vormerken

Jahrgangsworkshop 2023

Donnerstag, den 23.11.2023 ab 13:30 Uhr
im Bezirk Unterfranken (Würzburg)

Freitag, den 24.11.2023 ab 9:00 Uhr
in der LWG in Veitshöchheim

Der Workshop wird in diesem Jahr wieder in Präsenz stattfinden.
Um möglichst vielen Winzerinnen und Winzern eine Teilnahme zu ermöglichen, bieten wir den Workshop an zwei Terminen an. (Inhalte sind identisch)

Die Einladung und Anmeldemodalitäten folgen in ca. 2 Wochen