

Freitag: Frühmorgens stark bewölkt bei 6 Grad. Vormittags eher dicht bewölkt mit Regen, gegen Mittag und am Nachmittag dicht bewölkt, zeitweise kräftiger Regen bei Mittagstemperaturen um die 11 Grad. Am späten Nachmittag und gegen Abend dicht bewölkt mit Regen Temperaturen zunächst um 10 Grad, später am Abend bei 9 Grad. Während der Nacht meist wechselnd bewölkt, zeitweise sternklar. Später, in den Frühstunden Nebel / Hochnebel. In der zweiten Nachthälfte kühlt es auf Werte um 7 Grad ab.

Die weiteren Aussichten: Samstag teils wolkig, teils recht sonnig. Höchstwerte 13 Grad. In der Nacht zum Sonntag Tiefstwerte um 8 Grad. Sonntag oft dicht bewölkt mit Regen maximal 11 Grad.

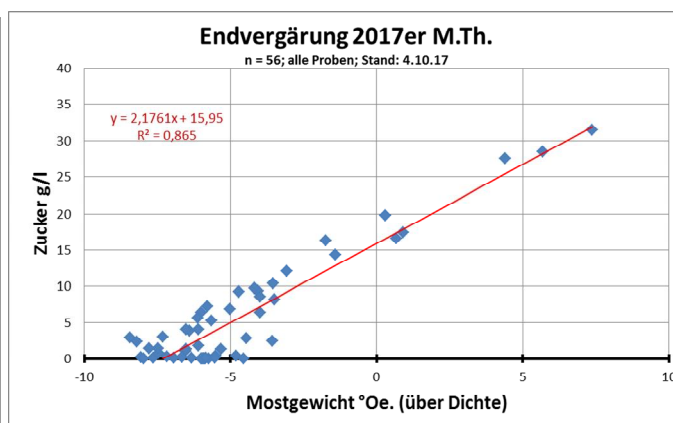
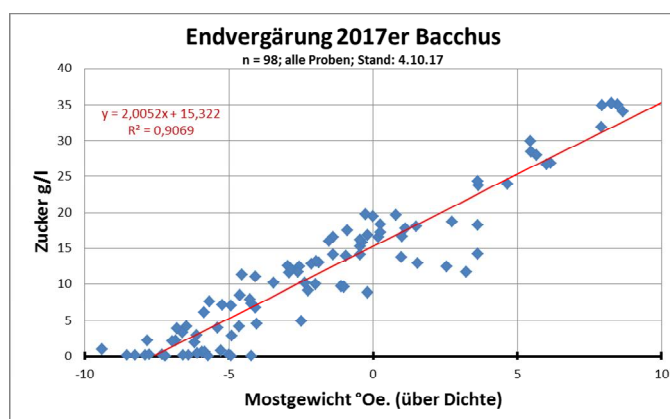
© www.weather365.net	Fr	Sa	So	Mo	Di
Wetter					
TMax / TMin [°C]	11 / 5	13 / 7	11 / 8	13 / 10	14 / 11
Niederschlag [mm]	4	1	5	1	4
Regenrisiko [%]	70	20	70	50	70
Bodenfeuchte [%nFK] 30-60cm Tiefe	63	63	63	63	63
Bodentemp. 40cm Tiefe [°C]	11	10	10	11	11

Allgemeine Situation

Wir biegen auf die Zielgerade der Lese ein. Der große Anteil der Flächen ist gelesen, die guten Qualitäten hoffentlich in den Kellern gesichert. Es gibt keinen Grund für ein weiteres Zuwarten, da die Wetteraussichten keine Besserung versprechen. Wieder liegt eine schnelle und anstrengende Lese hinter uns, die uns wieder einmal vor logistische Herausforderungen gestellt hat.

Endvergärung und Restzucker

Die Frühsorten Bacchus und Müller-Thurgau sind zum Teil bereits durchgegoren. Die Bestimmung des Restzuckergehaltes über Spindel, Biegeschwinger und Refraktometer liefern nur grobe Anhaltswerte. In den Abbildungen sind die Restzuckergehalte über dem mittels Spindel oder Biegeschwinger ermittelten Mostgewicht aufgetragen.



Oftmals sind das Gärrende 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 und darunter der Zucker vollständig vergoren.

Bedenken Sie dies bei der Einschätzung von Gärrende und Endvergärung.

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

Erste Schwefelung und Ascorbinsäure

Die ersten Weißweine sind abgestochen und liegen geschwefelt auf der Feinhefe.

In der Tabelle sind exemplarisch SO₂-Gehalte von 2017er Jungweinen angegeben. Die Werte wurden von der LWG und den Weinlaboren ermittelt.

Rebsorte	Freie SO ₂ mg/l	gesamte SO ₂ mg/l	Anteil gebundene SO ₂	Reduktone mg/l
Bacchus	28	134	79%	74
Bacchus	30	100	70%	53
Bacchus	34	127	74%	76
Bacchus	36	115	69%	56
Bacchus	41	123	67%	62
Bacchus	42	115	63%	66
Bacchus	60	103	42%	58
Bacchus	65	130	50%	60
Weißweincuvée	49	100	51%	46
Rotling	33	102	68%	73

Der Anteil an gebundener SO₂ bewegt sich bei Bacchus-Jungweinen im Bereich von 42% bis 79%. Ertragssituation, Gesundheitszustand des Lesegutes und Gärbedingungen haben Auswirkung auf den Gehalt an Bindungspartnern für die schweflige Säure. Diese Faktoren sollten bei der ersten Schwefelung berücksichtigt werden. In vielen Fällen sollte eine SO₂-Gabe von 7 g/hl bei gesundem Lesegut ausreichend sein. Bei faulem Lesegut kann der SO₂-Bedarf bis zu 10 g/hl und mehr betragen. Dabei ist auch das unterschiedliche Säureniveau zu beachten. Frühsorten wie Müller-Thurgau und Bacchus wiesen meist höhere pH-Werte auf, was die Wirksamkeit der SO₂ einschränkt.

Eine gleichzeitige Gabe von 150 mg/l (15 g/hl) Ascorbinsäure bei der ersten Schwefelung beugt UTA vor. Durch den Zusatz von 150 mg/l Ascorbinsäure wird der Reduktonegehalt erhöht. Bei den praxisüblichen jodometrischen Bestimmungsmethoden (z.B. nach Rebelein oder mit dem Neustädter-Zylinder) wird durch die Reduktone schweflige Säure vorgetäuscht.

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

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

Spätestens 1 Woche nach der ersten Schwefelung muss die freie SO₂ kontrolliert werden und sollte über 30 mg/l freie SO₂ liegen. Liegt der Gehalt an freier SO₂ darunter, ist aufzuschwefeln. Bei der Bestimmung der freien schwefligen Säure müssen die natürlichen und zugesetzten Reduktone berücksichtigt werden.

Spundvolle Gebinde sind ein absolutes Muss und ganz besonders bei Weißweinen nach Ascorbinsäurezugabe. Ascorbinsäure und auch schweflige Säure werden durch Luftsauerstoff oxidiert und verlieren beide ihre Wirksamkeit.

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.

Hinweise zu Frühfüllungen

Wichtig für Frühfüllungen ist die gezielte Auswahl der in Frage kommenden Weine. Die Geschmacksentwicklung und die Reintönigkeit entscheiden. Deshalb hier die wichtigsten Punkte, die für Frühfüllungen zu beachten sind:

Feinhefelager

Der Wein sollte nicht unmittelbar nach der Gärung filtriert werden. Ein Feinhefelager von mindestens 14 Tagen macht den Wein harmonischer und verzögert die Alterung.

Sensorik

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

Sollte eine Säuerung notwendig sein, sollte diese mit L-Milchsäure durchgeführt werden, um die Weinsteinstabilität nicht zu beeinträchtigen (Bei Müller-Thurgau teilweise notwendig!).

Für eine Entsäuerung empfiehlt sich KHCO₃ (Kalinat), um binnen kurzer Zeit eine Kristallstabilisierung zu ermöglichen.

SO₂-Stabilität

Wichtig ist es mit einem ausreichenden (45 - 50mg/l) und stabilen Gehalt an freier schwefliger Säure in die Füllung zu gehen. Mit der SO₂-Stabilisierung darf nicht erst kurz vor der Füllung begonnen werden.

Ascorbinsäure-Gabe

Als Stilmittel oder als UTA-Prophylaxe – es empfiehlt sich bei den Frühfüllungen 15 g/hl Ascorbinsäure zu geben. Die Ascorbinsäurezugabe sollte 14 Tage vor der Füllung erfolgen. Dann ist noch genug Zeit um auf sich möglicherweise bildende sulfidische Veränderungen zu reagieren.

Eiweißstabilität

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

Kristallstabilisierung

Zur Stabilisierung gegen Kristallausscheidungen gibt es verschiedene Möglichkeiten.

- *Kältestabilisierung.*

Der **filtrierte** Wein muss **mindestens zwei Wochen bei weniger als 4°C gelagert werden.**

- *Metaweinsäure*

wirkt zeitlich begrenzt, sollte aber als Schutz für Frühfüllungen ausreichen, da diese für die schnelle Vermarktung bestimmt sind.

- *CMC*

muss **mindestens 5 Tage vor der nächsten Filtration/Füllung zugegeben** werden. Der Wein muss vor der Zugabe unbedingt eiweißstabil sein. CMC wirkt zeitlich unbegrenzt. Für Rotweine ungeeignet da es zur Depotbildung kommen kann.

Sterile Abfüllung

Sollte auf eine Füllung mit Sorbinsäure (Kaliumsorbat) nicht verzichtet werden können, ist es wichtig frische Sorbinsäure zu verwenden. Reste aus dem Vorjahr sind ungeeignet, da Sorbinsäure und Kaliumsorbat ranzig wird und die Sensorik negativ beeinflusst.

Neustart einer stockenden Gärung

Gründe für eine steckengebliebene Gärung können im niedrigen Nährstoffgehalt auf der einen und ggf. hohem Alkoholgehalt auf der anderen Seite liegen.

Bevor versucht wird, eine Endvergärung mit ungewissem Ausgang anzustreben, ist zu überlegen:

- 1. Kann über den Zuverschnitt trockener Weine ein akzeptabler Restzuckergehalt erreicht werden?**
- 2. Lässt sich der Wein selbst als vorteilhafter Verschnittpartner nutzen?**
- 3. Kann der Wein auf mehrere noch gärende Weine aufgeteilt werden?**

Falls eine weitere Vergärung unverzichtbar aber möglich erscheint, sollte wie folgt vorgegangen werden:

- Hefeansatz für Nachbeimpfung: robuste, gärstarke Killerhefe (mind. 50 g/hl) wird rehydriert, in einer Teilmenge des Problemweines (10 - 20%) unter Zusatz von Hefenährstoffen (Goferm, Vitadrive, ...) vorvermehrt (ca. 20 – 22°C, Belüftung des Ansatzes durch wiederholtes Einrühren von Luft); Gäraktivität beobachten. Steht noch Most zur Verfügung, so ist dieser besser zur Vorvermehrung der Hefe geeignet, als der hängengebliebene Wein.
- Abziehen des Gebindes von der Depotheife, falls möglich Filtration (Kieselgur, Hefefilter); anschließend Zusatz des Hefeansatzes.
- Bei drohendem BSA: Zusatz von Lysozym (bis 500 mg/l). Dieses Enzym muss nach der Gärung durch Bentonit entfernt werden (Trübungsneigung!!). *Lysozym ist deklarationspflichtig!*
- Anheben der Temperatur auf ca. 18 – 20°C, regelmäßige Kontrolle des weiteren Gärverlaufs.

Aus den Erfahrungen der vergangenen Jahre haben sich die Hefen *SIHA 4*, *Laivin EC1118*, *Anaferm 5*, ... für eine Nachbeimpfung als geeignet gezeigt. Wie erfolgreich ein erneuter Gärstart ist, hängt von sehr vielen Faktoren ab. Je weniger Restzucker (v.a. Glucose) und je mehr Alkohol vorhanden ist, desto schwieriger ist es, die Gärung wieder in Gang zu bringen und desto geringer sind die Erfolgsaussichten.

Durch eine Säuerung mit max. 1,5 g/l Weinsäure (falls dies zu einem früheren Zeitpunkt noch nicht geschehen ist) kann der pH-Wert abgesenkt und damit die Gefahr eines unerwünschten BSA verringert werden. Diese Gefahr besteht besonders, wenn Weine bei einer stockenden Endgärung angewärmt werden!

UTA-Vorbeugung

Bei Weinen aus gestressten Anlagen (Anlagen mit hohen Erträgen, Trockenstress) ist die Bildung der untypischen Alterungsnote (UTA) vorprogrammiert. Um die Bildung zu unterbinden, ist eine **Ascorbinsäuregabe zusammen mit der ersten Schwefelung** zu empfehlen. Dadurch wird die Umsetzung der Vorstufe verhindert und die Weine behalten ihre Frische.

Übliche Dosagen liegen im Bereich von ca. **10 - 15 g Ascorbinsäure pro hl Jungwein.**

Wird die Ascorbinsäure zu spät angewendet und das UTA-Fehlaroma (2-Aminoacetophenon) ist bereits entstanden, kann es durch die Ascorbinsäuregabe nicht mehr verringert werden!