






Freitag: Am Morgen Nebel / Hochnebel Frühtemperaturen bei 11 Grad. Im Lauf des Vormittages stark bewölkt Temperaturen dabei um 13 Grad. In den Mittagsstunden oft sonnig, Nachmittags überwiegend stark bewölkt. Höchstwerte bei 18 Grad. Zum Abend hin eher wechselnd bewölkt, zeitweise sternklar, Abendtemperaturen bei 15 Grad. Nachts sternklar, es kühlt auf Werte um 8 Grad ab.

Die weiteren Aussichten: Samstag heiter. Höchstwerte 20 Grad. In der Nacht zum Sonntag Tiefstwerte um 8 Grad. Sonntag oft heiter maximal 21 Grad.

© www.weather365.net	Fr	Sa	So	Mo	Di
Wetter					
TMax / TMin [°C]	18 / 11	20 / 8	21 / 8	21 / 8	20 / 8
Niederschlag [mm]	0	0	0	0	0
Regenrisiko [%]	30	0	0	0	0
Bodenfeuchte [%nFK] 30-60cm Tiefe	63	59	59	54	54
Bodentemp. 40cm Tiefe [°C]	12	13	13	13	13

Ende gut – Alles gut?

Eine nervenzehrende Lesezeit liegt hinter uns. Fürwahr, die Witterungskapriolen der letzten Wochen haben viele Strategien ins Wanken gebracht. Was bleibt ist die Erkenntnis: nicht einfach, aber machbar. Wer konsequent auf zeitige Lese und Selektion setzte, wurde letztlich belohnt. Die 2017er Weine sind bildlich gesprochen, eher mit schönen Bergkapellen als mit Kathedralen zu umschreiben. Sie sind meist leichtgewichtig, besitzen eine ausgeprägte Aromatik und feines, belebendes haptisches Gaumenerlebnis. Zuweilen bedürfen die Säuren noch etwas Feinschliff. Damit sind sie nach den „Kathedralenweinen“ des 2015er und auch 2016er Jahrganges eine willkommene Ergänzung.

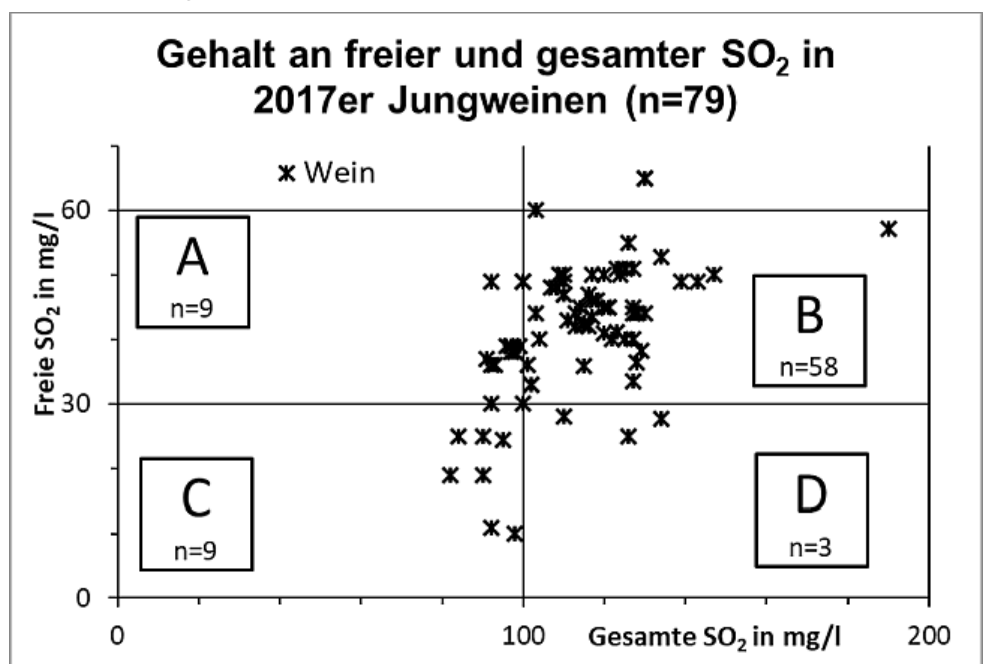
Damit die positiven Anlagen der 2017er Weine voll zur Geltung kommen und erhalten bleiben, sind noch einige wenige oenologische Handgriffe konsequent durchzuführen.

SO₂-Kontrolle - auf stabile Werte an freier SO₂ achten

Je nach Gesundheitszustand und Verarbeitung des Lesegutes, sowie Lagerung des Weines ist die SO₂-Abbindung sehr unterschiedlich. Deshalb ist es wichtig, dass Sie ihre Weine ca. eine Woche nach der ersten SO₂-Gabe auf den Gehalt an freier SO₂ untersuchen, um negativen Folgen vorzubeugen. Ziel sollte jetzt eine stabile freie SO₂ über 30 mg/l sein.

Für die Jungweine, die zusätzlich mit Ascorbinsäure (150 mg/l) versetzt wurden sind zum jetzigen Zeitpunkt mind. 40 mg/l freie SO₂ und ein Gehalt an Reduktionen von 50 mg/l berechnet als SO₂ sinnvoll.

Wie die Abbildung der freien SO₂ über der gesamten SO₂ zeigt, sind nicht alle Jungweine ausreichend abgeschwefelt. Für die Jungweine, die in den Bereichen C und D liegen, ist eine nochmalige Gabe von schwefeliger Säure erforderlich.



Säuremanagement - Frühzeitige Einstellung der Gesamtsäure

Die ersten Jungweinanalysen der weißen Hauptrebsorten liegen vor.

Es handelt sich um Analysenwerte von den Weinlaboren

Dr. Nilles, GWF, Jordan, LWG und Klein („Das Weinlabor“).

Rebsorte	Anzahl	Gesamtalkohol g/l			Gesamtsäure g/l			Weinsäure g/l		
		MW	Min.	Max.	MW	Min.	Max.	MW	Min.	Max.
Bacchus	67	95,5	83,7	110,4	6,9	4,3	8,7	3,0	2,3	4,2
Müller-Thurgau	150	94,0	71,0	102,3	6,9	5,2	8,3	2,9	1,8	4,3
Silvaner	59	93,1	78,6	108,1	8,1	5,8	10,3	3,5	2,3	4,3

MW: Mittelwert aus allen Proben

Jetzt ist der richtige Zeitpunkt um die Jungweine kritisch zu verkosten um das Potential der Produkte zu erkennen. Eine Abstimmung auf die Vermarktung der Weine sollte frühzeitig erfolgen. Wie aus den Werten zu erkennen ist, decken die Jungweine einen großen Bereich ab. Die Spanne reicht von weicher bis spitzer Säure, aber es sind auch schon ausgewogene Jungweine dabei.

Vorversuche und kritische Verkostung ist die Methode der Wahl um weitere richtige und sinnvolle Maßnahmen zu planen und zu ergreifen. Das Säuremanagement stellt zurzeit die größte Herausforderung dar.

Welchen Säuregehalt streben Sie an?

Der wichtigste Schritt vor einer Säuerung oder Entsäuerung wird die Ermittlung des idealen Säureniveaus für den Wein sein. Der analytische Wert der titrierbaren Säure (Gesamtsäure in g/l) kann zusammen mit dem pH-Wert nur einen groben Anhaltspunkt liefern. Zu berücksichtigen ist auch die Geschmacksrichtung des späteren Weines, denn auch halbtrockene Weine dürfen nicht pappig süß oder süß-sauer schmecken. An einem Vorversuch zur Ermittlung des idealen Säureniveaus geht somit kein Weg vorbei.

Vorversuche zur Säuerung

Für die Säuerung von Jungwein und Wein sollte L-Milchsäure verwendet werden, da sie einfach zu dosieren ist und sich nicht negativ auf die Kristallstabilität auswirkt. Handelsübliche Milchsäure wird als 80%ige Lösung vertrieben. Für Vorversuche ist die 80%ige Milchsäure zu verdünnen.

Herstellung einer Milchsäure-Lösung (MS-Lsg.):

12,5 ml 80%ige Milchsäure mit Wasser auf 100 ml auffüllen

oder wenn ihnen eine Waage zur Verfügung steht

15,0 g 80%ige Milchsäure mit Wasser auf 100 ml auffüllen

1,0 ml MS-Lsg. auf 100 ml Wein entspricht 1,5 g/l MS und erhöht die Gesamtsäure um 1,0 g/l (berechnet als WS). Eine Verkostung ist direkt nach der Zugabe möglich.

Vorversuche zur Entsäuerung

Herstellung einer 6,67%igen Kalk-Lösung (Suspension):

6,67 g Calciumcarbonat (kohlenaurer Kalk) mit Wasser auf 100 ml auffüllen und kräftig schütteln. Die Suspension vor jedem Gebrauch unbedingt aufschütteln.

Entsäuerungsvorversuch im Ansatz 1 Liter

- Entsäuerung um 1 g/l: 10 ml 6,67%ige Kalk-Lösung pro 1 l Wein
- Entsäuerung um 2 g/l: 20 ml 6,67%ige Kalk-Lösung pro 1 l Wein

Entsäuerungsvorversuch im Ansatz 100 ml

- Entsäuerung um 1 g/l: 1 ml 6,67%ige Kalk-Lösung zu 100 ml Wein
- Entsäuerung um 2 g/l: 2 ml 6,67%ige Kalk-Lösung zu 100 ml Wein

Für die spätere Weinsteinstabilität ist es wichtig, erforderliche Entsäuerungen frühzeitig durchzuführen. Nutzen Sie deshalb die Chance, abgestochene und geschwefelte Weine zeitnah in der Säure einzustellen. Dafür ist es wichtig, eine Analyse über die Gesamtsäure erstellen zu lassen, um einen Richtwert zu haben. Die genaue Einstellung muss dann im Vorversuch festgelegt werden.

Wenn man sich die Werte in der Tabelle betrachtet, kann man feststellen, dass die Weinsäuregehalte in fast allen Fällen so hoch sind, dass eine einfache Entsäuerung mit kohlenaurer Kalk oder mit Kaliumhydrogencarbonat (Kalinat) ausreichend ist. Sollte in einzelnen Fällen der Gesamtsäuregehalt extrem hoch sein, empfiehlt es sich, den Gehalt an Weinsäure bestimmen zu lassen.

Beachten Sie, dass der Gehalt an Weinsäure nach der Entsäuerung mehr als 1 g/l betragen sollte, da die Weine sonst sensorisch negativ beeinträchtigt werden (seifig, breit) und der pH-Wert extrem ansteigt!

Egal ob Sie mit Kohlensäurem Kalk oder Kalinat entsäuern, benötigen Sie 67 g/hl, um den Gehalt an Gesamtsäure um 1 g/l zu senken.

Eine Doppelsalzensäuerung ist in diesem Jahr nur in ganz wenigen Fällen erforderlich.

Einfachentsäuerung mit Kohlensäurem Kalk oder Kalinat

Beide Varianten funktionieren und die Säurereduzierung ist identisch. Der Unterschied liegt lediglich im Preis (Kalinat ist deutlich teurer) und in der Weinstabilisierung. Die Stabilisierungszeit zur vollständigen Calciumtartrat-Fällung (nach Entsäuerung mit Kalk) beträgt 4 – 8 Wochen in filtriertem Wein. Die Ausscheidung der Kristalle kann durch Kälte nicht beschleunigt werden. Calciumtartrat-Ausscheidungen sind durch Metaweinsäure und CMC nicht zu verzögern oder zu verhindern.

Nach einer Entsäuerung mit Kalinat kann dagegen eine sehr schnelle Weinstabilisierung erfolgen, und zwar mittels Kältestabilisierung im filtrierten Zustand oder durch den Zusatz von CMC.

Weine die zeitnah gefüllt werden sollen, müssen daher mit Kalinat entsäuert werden!