






**Dienstag:** Den ganzen Tag teils wolkig, teils recht sonnig, Frühwerte bei -1, Höchstwerte in den Mittags- und Nachmittagsstunden um die 6 Grad. Auch zum Abend hin ändert sich das Ganze bei Werten um 4 Grad kaum. Nachts stark bewölkt, es kühlt auf Werte um 3 Grad ab.

**Die weiteren Aussichten:** Mittwoch meist stark bewölkt bei Temperaturmaxima um 8 Grad. Tiefstwerte in der Nacht zum Donnerstag bei 2 Grad. Im Laufe des Donnerstag stark bewölkt und Höchstwerte um 5 Grad.

© www.weather365.net	Di	Mi	Do	Fr	Sa
<b>Wetter</b>					
<b>TMax / TMin [°C]</b>	6 / -1	8 / 3	5 / 2	6 / 2	6 / 4
<b>Niederschlag [mm]</b>	0	0	0	0	0
<b>Regenrisiko [%]</b>	20	20	30	20	20
<b>Bodenfeuchte [%nFK] 30-60cm Tiefe</b>	78	73	68	68	68
<b>Bodentemp. 40cm Tiefe [°C]</b>	6	6	6	6	6

Die Kellerwirte haben jetzt Zeit um an den Feinschliff der Jungweine des Jahrgangs 2017 zu gehen. Wichtigster Punkt ist die **sensorische Beurteilung der Jungweine** um deren Potential zu erkennen. In Abhängigkeit von den Vermarktungsabsichten sollte gehandelt werden.

#### **Grundvoraussetzung ist SO<sub>2</sub>-Kontrolle - auf stabile Werte an freier SO<sub>2</sub> achten**

Als Oxidationsschutz und Schutz vor negativen mikrobiellen Veränderungen ist freie SO<sub>2</sub> erforderlich. Deshalb ist es wichtig, dass Sie ihre Weine auf den Gehalt an freier SO<sub>2</sub> kontrollieren oder kontrollieren lassen. Sinnvoller ist die Bestimmung der freien SO<sub>2</sub> eine Woche nach der ersten SO<sub>2</sub>-Gabe und dann im Abstand von einem Monat den Gehalt zu kontrollieren. Ziel sollte eine stabile freie SO<sub>2</sub> über 30 mg/l sein.

Für Jungweine, die zusätzlich mit Ascorbinsäure (150 mg/l) versetzt wurden sind mind. 40 mg/l freie SO<sub>2</sub> und ein Gehalt an Reduktonen von 50 mg/l berechnet als SO<sub>2</sub> sinnvoll.

**Die Klärung und Stabilisierung der Jungweine sollte insbesondere für Weine des Basissegmentes jetzt angegangen werden.**

#### **Bentonitbedarf 2017**

Der Bedarf an Bentonit ist in Abhängigkeit von der Ertragslage und der Rebsorte sehr unterschiedlich. Auch wenn Mostbentonit verwendet wurde oder Bentonit mitvergoren wurde, ist oftmals noch Bentonitbedarf im Jungwein vorhanden. Zum jetzigen Zeitpunkt kann davon ausgegangen werden, dass viele Jungweine noch nicht eiweißstabil sind. Bedeutsam ist das für die Frühfüllungen. Im Laufe der Lagerung nimmt der Gehalt an thermolabilem Eiweiß noch leicht ab. Grundsätzlich gilt, dass keine Pauschalempfehlungen gegeben werden können und zur Sicherheit jedes Gebinde auf Bentonitbedarf getestet werden sollte.

Wegen der zum Teil recht hohen pH-Werte sollte für die Weinschönung ein NaCa-Bentonit verwendet werden. Eine unterschiedlich gute Wirkung der einzelnen Handelspräparate konnte in der Vergangenheit nicht festgestellt werden.

Ist aufgrund hoher pH-Werte oder eines biologischen Säureabbaus mit Lysozym gearbeitet worden, muss dies unbedingt bei der Bedarfsermittlung beachtet werden, da in diesem Fall der oft angewandte Wärmetest nicht aussagekräftig ist. In diesem speziellen Fall muss die Bedarfsmenge mit dem Bentotest oder einer Temperatur von mind. 80°C beim Wärmetest ermittelt werden. Nach Lysozymeinsatz kann sich der Bentonitbedarf auf Werte von 600 – 900 g/hl erhöhen.

Liebe Winzerinnen und Winzer,

der Herbst ist schon einige Zeit vorbei. Das Weihnachtsgeschäft kann beginnen.

Damit im Trubel des Weinverkaufs die **Abgabe der Traubenernte- Weinerzeugungsmeldung**

Sie nicht auch noch belastet, geben Sie am besten Ihre Meldungen schon jetzt bei der Bayerischen Landesanstalt für Weinbau und Gartenbau ab.

Sie helfen sich und den Sachbearbeiterinnen der Weinbaukartei, die zeitgleich mit der Bearbeitung der Traubenernte- Weinerzeugungsmeldung auch Ihre Flächenänderungen für den Flächen- und Nutzungsnachweis 2018 umsetzen.

Vielen Dank für Ihre Unterstützung