



EINSATZ VON TROCKENREINZUCHTHEFEN UND HEFENÄHRSTOFFEN

➤ *LWG Veitshöchheim, SG Oenologie u. Fachzentrum Analytik*

Wie in den letzten Jahren soll ein kurzer Überblick über aktuelle Versuche zum Einsatz von Trockenreinzuchthefen und Hefenährstoffen gegeben werden. Der Bericht beschränkt sich bewusst auf die wichtigsten Aussagen zu Gärleistung, SO₂-Bedarf, Auffälligkeiten und Verkostungsergebnissen. Auch wenn im Vorjahr Gärprobleme ausgesprochen selten auftraten, so zeichnet sich derzeit ab, dass 2011 analog zu 2009 Moste mit sehr hoher Reife, hohem Zuckergehalt und daraus resultierend enormem Alkoholstress für die Hefen zu rechnen ist. Das Gärgeschehen darf daher nicht nur unter dem Aspekt „Hefewahl“ betrachtet werden, ergänzende Maßnahmen werden unverzichtbar sein, wenn Weine mit niedrigem Restzuckergehalt angestrebt werden.

Gärleistung verschiedener Trockenreinzuchthefen:

Im Hinblick auf eine zuverlässige Vergärung werden an das Hefepräparat folgende Anforderungen gestellt:

- Die gute Endvergärung auf 12,5 bis 13,5 %vol. Alkohol. Bei einem höher gesteckten Ziel werden manche Präparate Probleme bekommen
- Die zuverlässige Angärung, auch bei hohem osmotischem Druck bis über die Mindestanforderung an vorhandenem Alkohol hinaus (TBA, Eiswein)
- Die Fähigkeit, Moste mit steckengebliebener Gärungen nach einer Zweitbeimpfung im angemessenen Zeitraum zu fermentieren
- Gutes Durchsetzungsvermögen gegenüber der Spontanflora, gute Temperaturtoleranz, geringe Nährstoffansprüche und vieles mehr

Die Überwachung des Gärverlaufs kellerwirtschaftlicher Versuche zeigte teils erhebliche Unterschiede im Zuckerumsatz, obwohl die Rahmenbedingungen innerhalb einer Serie praktisch gleich waren. Auch wenn der Jahrgang und die Rebsorte einen erheblichen Einfluss auf die Gärgeschwindigkeit nahmen, bestätigten einzelne Hefepräparate ihr Verhalten bei Folgeversuchen. Der hochreife Jahrgang 2009 stellte die Hefen vor besondere Herausforderungen. Aber auch in den Vorjahren traten immer wieder Weine mit zu hohen Restzuckergehalten auf. Falls Weine mit möglichst **nied-**

rigem Restzuckergehalt angestrebt werden, gleichzeitig aber hohe Mostgewichte vorliegen, ist bei folgenden Hefen trotz häufig guter Sensorik Vorsicht geboten:

Lalvin W, Lalvin 71B, Enoferm Simi White, Lalvin L-1597, Enoferm M1 und Oenoferm Müller-Thurgau

In Gärversuchen der LWG zeigten diese Präparate **wiederholt** erhöhte Restzuckergehalte. In Einzelfällen wurde dies auch bei den folgenden Hefen beobachtet:

Oenoferm Pinotype, Oenoferm Tipico, Oenoferm Riesling, Anaferm 44, Lalvin CY3079, Uvaferm S6U, Oenoferm bouquet und Zymaflore VL3.

Dabei ist es durchaus möglich, dass einzelne Ausreißer auf ungünstige Rahmenbedingungen zurückzuführen sind, mit denen andere Präparate besser zurechtkamen (z.B. niedrige Temperatur, sehr hoher Klärgrad, Nährstoffdefizit usw.).

Bei hohen Mostgewichten des Jahrgangs 2009 fielen in Versuchen der LWG folgende Hefen mehrfach positiv durch eine zügige Vergärung auf:

Anchor Alchemy II und Vin 13, ZEFÜG Anaferm Riesling, Anaferm Classic, Fermicru VB1, 4F9 und LVCB, IOC 2000 und 3000, Oenoferm Bio, Freddo und Terra, Siha 7 und Siha 8 sowie Lalvin EC 1118 und CY3079. Weitere Hefen, die in Vorjahren mitunter wegen erhöhter Restzuckergehalte auffielen (Lalvin W, Lalvin 71B), zeigten im Einzelfall keine Probleme.

Vorklärgrad und Gärtemperatur:

Beide Parameter üben vor allem dann einen stärkeren Einfluss auf die Gärleistung aus, wenn durch den hohen Alkoholgehalt ohnehin eine Stresssituation für die Hefe vorliegt. In verschiedenen Versuchen kam es vermehrt zu Gärverzögerungen oder erhöhten Restzuckergehalten, wenn nach der Vorklärung im Most Trübungswerte unter 20 – 30 NTU vorlagen. Dieser Bereich kann bei Most aus gesundem Lesegut durch das Absitzen lassen genauso erreicht werden wie durch die Flotation. Wird der Most komplett filtriert, muss mit < 10 NTU und einem unkalkulierbaren Restzuckergehalt gerechnet werden. Zwischen 30 und 100 NTU waren eigentlich die Voraussetzungen immer günstig, sowohl im Hinblick auf das Gärverhalten der Hefen wie auch auf die Reintönigkeit

des späteren Weins. Bei Trübungswerten über 100 bis 200 NTU drohen geschmackliche Risiken. Bei Mosten im höheren Mostgewichtsbereich sollte auch die Gärtemperatur angepasst werden, sofern niedrige Restzuckergehalte angestrebt werden. So stellen Spitztemperaturen von 18 – 22°C keinerlei Problem für die Erhaltung von Aromen dar, zumal die Aromenfülle bei vollreifem Lesegut ohnehin weitaus ausgeprägter als bei Weinen im Basissegment ist. Dort ist es erforderlich, ein hohes Maß an Gäraromen zu gewinnen und zu erhalten, was niedrigere Gär- und Lagertemperaturen sinnvoll macht. Für Moste im BA- oder TBA-Bereich können sogar Gärtemperaturen von 22 - 24°C empfehlenswert sein, was ein Erwärmen zum Gärstart mit einschließt.

Hefeernährung

Um einen hohen Endvergärungsgrad von zuckerreichen Mosten zu erreichen, wird allgemein der Zusatz von **Heferindenpräparaten** zum Most oder zum Hydratationsansatz empfohlen. Diese Maßnahme ist zwar sehr effektiv, sie führte aber in Versuchen der LWG oft zu einer schlechteren geschmacklichen Bewertung der Weine. Diese wurden häufiger mit Attributen wie „Böckser“ oder „belegt“ bewertet. Meistens reichen bereits 10 oder 20 g/hl zur Gärförderung aus, die geschmacklichen Einbußen sind dadurch geringer. Bei Mosten mit einem geringeren Zuckergehalt oder bei edelsüßen Weinen ist auf diese Maßnahme ohnehin verzichtbar.

Im vergangenen Jahr erzielten wir durch eine zweimalige Belüftung des Mostes am ersten und zweiten Gärtag eine ähnliche Steigerung der Gärleistung. Die Verkostungen sind noch nicht abgeschlossen, daher ist es für ein abschließendes Urteil zu früh. Tendenziell ist jedoch die Belüftung am zweiten Gärtag nicht positiv.

Uneingeschränkt empfohlen wird der Zusatz von Thiamin, ggf. in Form eines Kombipräparats gemeinsam mit DAP. Die einfache Möglichkeit zur Senkung des SO₂-Bedarfs sollte unbedingt ergriffen werden.

Derzeit lässt sich noch nicht abschätzen, wie in den Mosten 2011 die Stickstoffversorgung der Hefe ausfallen wird. In den letzten Jahren erwies sich eine DAP-Gabe von 30 – 50 g/hl vor Gärbeginn als sinnvoll. Durch den frühzeitigen Einsatz bleiben wertvolle Aminosäuren länger erhalten. Auch steigt deren Gehalt bei Gärende wieder stärker an, als wenn auf DAP verzichtet wird. Wird DAP zu spät oder in zu großen Mengen eingesetzt, kann die Hefe den Zusatz nicht vollständig verwerten, es bleiben Reste im Jungwein zurück. Bei der Maischegärung von Rotwein kann auf DAP verzichtet werden.

Die mehrjährigen Versuche zur Böckservermeidung haben gezeigt, dass der Zusatz von DAP vor

oder während der Gärung kein Patentrezept darstellt. Manchmal bleibt der Erfolg aus! In umfangreichen Untersuchungen von Hefeisolaten aus Spontangärung wie auch von Hefen aus Stammsammlungen konnte in den USA nachgewiesen werden, dass nur ein kleiner Teil davon auf ein steigendes DAP-Angebot mit der geringeren Bildung von Schwefelwasserstoff reagiert. Andere Hefen verhielten sich dazu konträr.

SO₂-Bedarf durch Gärungsnebenprodukte

Nach der Absenkung der Grenzwerte für gesamte SO₂ macht es Sinn, den Einfluss der Trockenhefe auf den SO₂-Bedarf näher zu betrachten. Dabei kommt den Gärungsnebenprodukten Acetaldehyd, Brenztraubensäure und Ketoglutarensäure die zentrale Bedeutung zu. Unterschiede im Gehalt dieser Verbindungen verursachten beim Silvaner 2006 aus gesundem Lesegut mehr als 30 mg/l Differenz im Schwefelbedarf, obwohl die freie schweflige Säure auf vergleichbarem Niveau lag. Bei belastetem Lesegut (Scheurebe 2007) waren die Unterschiede zwischen den verschiedenen Präparaten noch weitaus stärker ausgeprägt, obwohl der Ausgangsmost den Zusatz von Thiamin und DAP erhalten hatte. Über mehrere Jahre zeigte sich eine Tendenz bestimmter Hefen zu niedrigen oder höheren SO₂-Bedarfswerten. In unseren Versuchen kamen mit wenigen Ausnahmen vor allem langsamere gärende Hefen mit einem geringeren SO₂-Bedarf aus. Zu den Hefen mit geringem SO₂-Bedarf zählten häufiger:

Lalvin W, Lalvin L-1597, Lalvin 71 B, Enoferm Simi White und Siha 8. Aber auch Enoferm M1, Maurivin R2, Vitilevure Sauvignon, Oenoferm Freddo, Oenoferm Terra, Anchor Alchemy II und ZYMAFLORE X5 waren bei manchen Vergleichen im unteren Bereich zu finden. Allerdings waren manche dieser Präparate auch vereinzelt in Versuchsweinen mit höherem Schwefelbedarf vertreten:

Alchemy II, Anchor Vin 13, Lalvin 71B, Cross Evolution, Littolevure Elegance, Fermiblanc arom, Oenoferm bouquet, Oenoferm tipico, Oenoferm Bio, Fermicru AR2, Oenoferm Bio, Anaferm 44, Oenoferm Müller-Thurgau, Oenoferm tipico, Zymaflore VL3, Fermicru AR2, Siha 7, Siha White Arome.

Bis auf wenige Ausnahmen machten die Unterschiede weniger als 30 - 40 mg/l bei der gebundenen SO₂ aus. Spontangärungen fielen eher durch einen hohen SO₂-Bedarf auf, es sei denn, sie mündeten in einen ungewollten BSA.

Neustart einer stockenden Gärung

Die sich momentan abzeichnenden hohen Mostgewichte könnten Gärprobleme nach sich ziehen. Bevor versucht wird, eine Endvergärung mit ungewissem Ausgang anzustreben, ist zu überlegen:

- Kann über den Zuerschnitt trockener Weine ein akzeptabler Restzuckergehalt erreicht werden?
 - Zur groben Einschätzung des noch vorhandenen Restzuckergehaltes lassen sich über folgende Faustformeln Anhaltswerte ermitteln:
 - Refraktometer:
(Refraktionszahl – 26) x 3 = g/l Restzucker
 - Mostspindel:
(°Oe (gespindelt) – 5) x 2 = g/l Restzucker
- Lässt sich der Wein selbst als vorteilhafter Verschnittspartner nutzen?
- Kann der Wein in 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 (max. 50 g/hl) wird rehydratisiert, in einer Teilmenge des Problemweines (10 - 20%) unter Zusatz von Hefenährstoffen 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 hängen gebliebene Wein.
 - Abziehen des Gebindes von der Depothefe, falls möglich Filtration (KG, 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 wird deklarationspflichtig!
 - Anheben der Temperatur auf ca. 20°C, regelmäßige Kontrolle des weiteren Gärverlaufs

An einem Wein des Jahrgangs 2009 mit Gärstoc- kung erprobten wir neun zum Neustart empfohle- ne Hefepräparate. Dabei wurden alle möglichen Tricks angewendet: Filtration des Gärguts, Ansatz mit Goferm, stufenweises Abkühlen des Hefeansatzes durch gestaffelte Mostzugabe incl. Belüf- tung, DAP und Heferinde zum Gärgut usw. Alle Hefen waren in der Lage, die Gärung wieder in Gang zu setzten, starben aber, ausgehend von einer hohen Zellzahl, innerhalb von ca. zwei Wo- chen sowohl mit als auch ohne Lysozym Gabe wieder ab. Den weitesten Gärfortschritt erreichte ein Versuchsprodukt (SIHA Hybrid), gefolgt von Lalvin W 33 und der „Feuerwehrhefe“ Lalvin EC 1118. Auf einen zweiten Versuch wurde verzichtet, offenbar war der Alkoholgehalt selbst für robuste Hefen bereits zu hoch.

Verkostungsergebnisse aus Heferversuchen

Abschließend werden in verkürzter Form Verkos- tungsergebnisse aus Heferversuchen wiedergege- ben. Dabei muss klar sein, dass mit einem Most nicht mehr als 10 – 14 Varianten verglichen wer- den können. Außerdem wurde i.d.R. darauf ver- zichtet, altbewährte Präparate zum Xsten Mal in den Vergleich aufzunehmen. Vielmehr wurde Wert auf neue oder wenig bekannte Hefen und deren Abschneiden im Vergleich zum Standard Lalvin W gelegt.

(Tabelle 1) Anders als noch vor Jahren waren viele Präparate praktisch gleichwertig, negative Ausreißer traten kaum noch auf. Beispielsweise erreichten 8 von 10 Hefen beim Riesling 2009 eine Qualitätszahl von 2,33 bis 2,60 Punkten, beim Weißburgunder 2010 schnitten alle 12 Hefen mit Bewertungen zwi- schen 2,17 und 2,50 Punkten ab und beim Silvaner 2010 wurden alle 9 Hefen mit 2,00 bis 2,33 Punkten etwas besser als die Spontangärung (QZ 1,92) be- wertet. Spontangärvarianten landeten meistens im Mittelfeld, im Ausnahmefall aber auch an der Spitze. Bisweilen musste der Ausbau jedoch abgebrochen werden, da die Gärung ins Stocken kam und eine negative Bakterientätigkeit aufkam. Dabei stellt sich die Frage, ob in einem Keller mit überwiegender Verwendung von Reinzuchthefen überhaupt eine Spontangärung möglich ist. In einer aktuellen Unter- suchung (B. Hall et al., 2011) wurden in drei Weinen mit „Spontangärung“ bei Gärende ausschließlich solche *Saccharomyces cerevisiae* Hefen gefunden, die aufgrund ihrer Genetik eindeutig verschiedenen Trockenhefestämmen zugeordnet werden konnten! Ein Trockenhefestamm konnte bereits auf den Trau- ben nachgewiesen werden.

Nur bei wenigen Rebsorten ist ein bedeutsamer Ein- fluss des Hefepräparats auf das Bukett der Weine gegeben (z.B. Bacchus, Scheurebe), meist jedoch bringen mehrere Hefen ein vergleichbar gutes Er- gebnis. Bei der Wahl des Hefepräparats sollten da- her die Gärbedingungen in den Mittelpunkt der Über- legungen gestellt werden:

- Welche Alkoholgehalte sind zu erwarten?
- Liegt ein besonders hohes Mostgewicht vor (osmotischer Druck)?
- Werden niedrige Gärtemperaturen (< 16°C) angestrebt?
- Soll ein Rest an unvergorenem Zucker ver- bleiben?

Bei der Vielzahl der angebotenen Hefen können die Versuchsserien niemals annähernd umfassend sein. Wir haben bevorzugt neu angebotene Präparate in die Auswahl aufgenommen. Falls eine in einem Pra- xisbetrieb jahrelang bewährte Hefe in unserer Zu- sammenstellung nicht enthalten ist, sollte dort auch 2011 nicht auf deren Einsatz verzichtet werden. An- dererseits sind es verschiedene neue Präparate wert, auch in der Praxis erprobt zu werden.

Tabelle 1

Weinbezeichnung und Zusatzinformationen	Hefepräparate mit guter Bewertung
2008 Müller-Thurgau; QZ 2,67 – 2,50	Lalvin L-1597 = Enoferm M1 > Lalvin W = Anaferm 4 = Anaferm classic
2008 Silvaner; QZ 3,00 – 2,50	Uvaferm GSH > Oenoferm Terra = Oenferm Tipico = Lalvin W = Anaferm 4 (identisch mit Femicru VB1)
2009 Müller-Thurgau; QZ 2,33 – 2,08	Spontangärung > Femicru VB1 > Oenoferm Müller-Thurgau > Anchor Vin 13 = Oenoferm Bio = Lalvin W
2009 Silvaner; QZ 2,33 – 2,00	Lalvin L-1597 = Anaferm 44 = Lalvin CY3079 > Oenoferm Terra = Oenferm Bio = Oenoferm Freddo = Level 2 > Anchor Vin 13 = Zymaflore VL3 = Oenoferm tipico
2010 Müller-Thurgau; QZ 2,50 – 2,33	Lalvin W = Anchor VIN 13 > Femicru VB1 = Enoferm M1 = Lalvin 71B = Spontangärung
2010 Silvaner; QZ 2,33 – 2,17	Anaferm 44 = SIHA Testpräparat > Oenoferm Terra = Femicru LVCB = VASON White Classic
2007 Bacchus; QZ 2,92 – 2,08	Enoferm Simi White > Maurivin R2 >> Cross Evolution > Vitilevure KD = Femicru AR2
2007 Scheurebe; QZ 3,00 – 2,50	Enoferm Simi White >> Vitilevure Sauvignon > Uvaferm SVG = Zymaflore VL3 = Littolevure Cabernet
2008 Scheurebe; QZ 3,0 – 2,42	Enoferm Simi White >> Anchor Allchemy II >> Oenoferm Bio
2009 Weißburgunder; QZ 2,83 – 2,50	Lalvin W > Femicru LVCB = Femicru 4F9 = Siha 8
2009 Riesling; QZ 2,60 – 2,50	Anaferm Riesling = Anchor Allchemie II > Oenoferm Riesling = Oenferm Bio (4 weitere Hefen mit QZ 2,33)
2010 Weißburgunder; QZ 2,50 – 2,33	Oenoferm Bio = Femicru 4F9 > Anchor Vin 13 = Alchemy II = Oenoferm Terra = Femicru LVBC = Zymaflore X5 = Lalvin CLOS
2010 Portugieser ME; QZ 2,33 – 2,17	Lalvin RC 212 > SIHA Rubino Cru = ZYMAFLORE RB2 > Lalvin CLOS = Anaferm Frucht

>> deutlicher Abstand; > geringer Abstand; = gleiche Punktzahl

INFORMATION ZUR UMSTRUKTURIERUNG FÜR ANSTEHENDE RODUNGEN/FÖRDERUNG 2011

➤ Bayerische Landesanstalt für Weinbau und Gartenbau, Abteilung Weinbau

- 1. Neue Anträge auf Umstrukturierung von Rebflächen in diesem Jahr bis 15. August stellen!** Üblicherweise werden Anträge zur Umstrukturierung bis 20. Mai bei der LWG in Veitshöchheim gestellt, wenn die vorgesehene Fläche nach der Ernte gerodet werden soll.
- 2. Erhöhte Fördersätze für 2012** (siehe auch Info des Weinbauverbandes in diesem Schreiben)
Wegen der Frostschäden im Mai dieses Jahres werden die Fördersätze in Direktzulagen auf 9.585 €/ha und in Steillagen auf 13.035 €/ha erhöht.

Achtung!

Wegen der eingetretenen Spätfrostschäden in den fränkischen Weinbergen und der damit verbundenen Unsicherheit, ob Weinberge in diesem Jahr noch einen wirtschaftlichen Ertrag bringen oder sofort gerodet werden sollen, wurde der Termin für die Antragsstellung in diesem Jahr ausnahmsweise bis zum **15. August 2011** verlängert.

Soll die Rodung umgehend, bzw. im Herbst 2011 erfolgen, so ist eine Beantragung bis zu diesem Termin möglich, d.h. er ist umgehend zu stellen! Anlagen wie Flurkarte der betroffenen Fläche und erforderlichenfalls eine Bestätigung der Erzeugergemeinschaft über die Sortenwahl sind ebenso bis zu diesem Termin einzureichen.

- 3. Vermeidung von Doppelförderung mit Kulturlandschaftsprogramm (Kulap) für Anträge, die im aktuellen Jahr (2011) gefördert werden sollen**

Seit 2009 gilt die Vorgabe, dass für Flächen, die nach dem Kulturlandschaftsprogramm gefördert werden keine Umstrukturierung gewährt werden kann.

Das bedeutet, dass für solche Flächen kein 5-jähriger Antrag auf Steillagenförderung gestellt sein darf und, dass für dieses Feldstück im Jahr 2011 auch keine Mulchsaat bzw. Winterbegrünung beantragt ist. Überprüfen Sie deshalb bitte umgehend Ihre Unterlagen und korrigieren eventuell die Kulap-Anträge, weil andernfalls die Umstrukturierung nicht gewährt werden kann. Es sind natürlich

auch die Anträge betroffen, die 2010 nicht ausgezahlt werden konnten und erst in diesem Jahr gefördert werden.

Bei Unklarheit sprechen sie bitte mit Ihrem Landwirtschaftsamt bzw. mit den Mitarbeitern der LWG:

Telefon: 0931/9801- 216, -215, -214

FRANKEN NACH DEM FROST: AKTUELLE MAßNAHMEN

➤ *Fränkischer Weinbauverband*

Von Seiten des Bayerischen Staatsministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten wurde dem Fränkischen Weinbauverband e.V. bestätigt, dass für das Jahr 2012 die Förderung der Umstrukturierung von Rebflächen bei frostgeschädigten Anlagen in Direktzulagen von derzeit 6.390 €/ha auf 9.585 €/ha und in Seilzulagen von derzeit 8.690 €/ha auf 13.035 €/ha erhöht werden wird. Für das Jahr 2011 wird diese Erhöhung noch geprüft.

Desweiteren setzt sich der Fränkische Weinbauverband e.V. für eine Hilfsmaßnahme in Form von direkten Zuwendungen ein. Ein Ergebnis bleibt hier aber noch abzuwarten.

Der Fränkische Weinbauverband e.V. fordert auch eine weitere Zinsverbilligung durch den Freistaat Bayern bei Liquiditätsdarlehen der Rentenbank (derzeit 2,8 – 3,2%, weitere Informationen unter www.rentenbank.de). Auch dieser Sachverhalt **wird derzeit vom Ministerium geprüft.**

Artur Steinmann, Präsident

Dipl. agr. oec. Hermann Schmitt, Geschäftsführer

WEINBESTANDSMELDUNGEN FÜR DAS JAHR 2011 ABGEBEN

➤ *Bayerische Landesanstalt für Weinbau und Gartenbau; Fachrecht*

Veitshöchheim: Die Bayerische Landesanstalt für Weinbau und Gartenbau macht auf die Meldung der Weinbestände zum Stichtag 31. Juli 2011 aufmerksam. **Abgabetermin ist Freitag, 05. August 2011.** Meldepflichtig ist grundsätzlich jeder Weinbau- und Handelsbetrieb, der zum 31.07.2011 über Weinbestände von mindestens 100 Hektoliter verfügt. Alle bisher Meldepflichtigen werden von der

LWG direkt angeschrieben. Nähere Details sind im Internetangebot der LWG unter der Adresse: <http://www.lwg.bayern.de/weinbau/fachrecht/17662>.

Ansprechpartner sind:

Birgit Eisenmann, Telefon (09 31) 98 01-263,

Christine Mann, Telefon (09 31) 98 01-266,

Martina Göpfert, Telefon (0931) 9801-257.

SERVICETELEFON SOWIE „WUNSCH- UND IDEENKASTEN“ EINGERICHTET

➤ *Regierung von Unterfranken, Weinprüfstelle*

Sehr geehrte Antragstellerin, sehr geehrter Antragsteller, Ihre Meinung ist uns wichtig, deshalb haben wir kürzlich – wie Sie vielleicht schon bemerkt haben - im Eingangsbereich der Weinprüfstelle einen „Wunsch- und Ideenkasten“ eingerichtet. Dort können Sie alle Wünsche und Anregungen, die Sie an die Weinprüfstelle haben, in schriftlicher Form – auch anonym – hinterlassen. Selbstverständlich stehen wir aber auch weiterhin für direkte Gespräche zur Verfügung. Kommen Sie einfach auf uns zu.

Zur Abrundung unseres Services für Sie und zur Erhöhung der Akzeptanz der Prüfergebnisse ha-

ben wir uns darüber hinaus entschlossen ein Servicetelefon für weinfachliche Fragen, die im direkten Zusammenhang mit den Ergebnissen der Amtlichen Qualitätsweinprüfung stehen, einzurichten. Erreichbar ist dieses Telefon ab sofort unter der Ruf-Nummer 0931/380-1613 jeweils dienstags und donnerstags in der Zeit von ca. 11.00 bis 12.00 Uhr. Besetzt ist das Telefon in dieser Zeit im Wechsel mit den Ihnen bekannten Herren Kraus, Mengler und Neubert.

Mit freundlichen Grüßen

Ihre Weinprüfstelle

WEINBAURING FRANKEN E.V. IN EIGENER SACHE:

In der Zeit vom 16. August bis zum 04. September 2011 ist das Büro nicht immer besetzt.

Haben Sie deshalb Geduld, wenn Ihre Anfragen und Mails nicht sofort beantwortet werden. In dringenden Fällen können Sie die Hotline unter 0160 99697695 anrufen.

Terminvorankündigungen:

Nähere Hinweise und vorläufige Programme unter www.weinbauring.de ⇒ Termine



Bayerische Landesanstalt für
Weinbau und Gartenbau
Abteilung Weinbau, Fachzentrum Analytik
In Zusammenarbeit mit dem Weinbauring Franken e.V.

VOENOS - Veitshöchheimer Oenologische Seminarreihe „Von der Traube zum Wein“

Oenologische Empfehlungen zur bevorstehenden Weinlese („Kellerwirtschaftskurs“)

Eine Veranstaltung des Fachbereichs Analytik und des Sachgebiets Oenologie der Bayerischen Landesanstalt für Weinbau und Gartenbau in Zusammenarbeit mit dem Weinbauring Franken e. V.

Freitag, 02. September 2011; 8.30 Uhr bis 12.00 Uhr
in der Aula der Fach- und Technikerschule in Veitshöchheim

Themen im Überblick:

- Phänologische Entwicklung, Gesundheitszustand der Trauben ● Situation des aktuellen Reifezustandes ● Traubenverarbeitung und Mostbehandlung ● Alles rund um die Gärung und den BSA ● Aktuelles aus dem Weinrecht



Bezirk Unterfranken
Fachberatung Kellerwirtschaft

Workshops 2011: Sensorikworkshop

Die Sensorik bedient sich der Prüfmethode, welche die menschlichen Sinnesorgane als Messinstrument einsetzt, um vorrangig die geruchlichen, geschmacklichen, aber auch die optischen Eigenschaften von Weinen zu charakterisieren.

**Termin: Donnerstag, 10. November 2011 von 09.00 bis 16.00 Uhr und
Freitag, 11. November 2011 von 09.00 bis 13.00 Uhr**

Workshops 2011: Sensorik-Zertifikat

Termin: im Dezember, genauer Termin steht noch nicht fest

Verbindliche Anmeldung an:

Fachberatung Kellerwirtschaft, Bezirk Unterfranken, Alexandra Brandl, Silcherstraße 5, 97074 Würzburg
Mail: a.brandl@bezirk-unterfranken.de, Fax: 0931/7959-3812

Nähere Hinweise, Anmeldeformulare und Kosten unter www.weinbauring.de ⇒ Termine

Veranstaltungsort beim Workshop und dem Sensorik-Zertifikat:

In den Räumen des Bezirk Unterfranken - Silcherstraße 5, 97074 Würzburg

Weinbauring-Rundschreiben erstellt in Zusammenarbeit mit:	
Bay. Landesanstalt für Wein- und Gartenbau: Tel. 0931/9801-0; Fax -568	
Weinbauteam LWG: Tel. 0931/9801 -213, -214, -215, -216; Fax -150;	
Bezirk Unterfranken: 0931/7959-1810 (-1811, -1813)	Fachberatung der GWF: Tel. 09321/7005-154
Mobil: Mengler – 0170 4792700; Kraus – 0160 98508499	