






Freitag: Den ganzen Tag sonnig Frühwerte bei 4, mittags um 17 Grad, am späten Nachmittag um die 18 Grad. Dann auch zum Abend hin weiter sternklar bei Werten um 12 Grad. Nachts sternklar, es kühlt auf Werte um 4 Grad ab.

Die weiteren Aussichten: Samstag heiter. Höchstwerte 21 Grad. In der Nacht zum Sonntag Tiefstwerte um 7 Grad. Sonntag oft teils wolkig, teils recht sonnig maximal 21 Grad.

© www.weather365.net	Fr	Sa	So	Mo	Di
Wetter					
TMax / TMin [°C]	18 / 3	21 / 5	21 / 7	17 / 13	18 / 11
Niederschlag [mm]	0	0	0	12	1
Regenrisiko [%]	0	0	20	80	20
Bodenfeuchte [%nFK] 30-60cm Tiefe	20	20	20	24	24
Bodentemp 40cm Tiefe [°C]	12	12	13	13	13

Lesen in vollem Gange – Lesereife bei allen Sorten erreicht – Erträge gering, Ausbeute meist schlecht – schlechte Nährstoffversorgung – hohe Eiweißgehalte erwartet

Reifetabelle für den Jahrgang 2019 der KW 38 (Werte der LWG und der GWF)

Rebsorte	Anzahl	° Oechsle			Gesamtsäure g/l			pH-Wert		
		MW	Min.	Max.	MW	Min.	Max.	MW	Min.	Max.
Bacchus	19	87	81	92	5,9	3,7	7,9	3,4	3,07	3,61
Grauburgunder	9	91	87	97	7,9	6,7	8,9	3,2	3,03	3,45
Kerner	9	91	81	99	8,3	7,4	8,7	3,0	2,89	3,20
Müller-Thurgau	26	82	73	91	6,5	5,0	7,8	3,3	3,09	3,54
Scheurebe	9	85	75	91	7,3	6,6	8,1	3,2	3,06	3,34
Silvaner	67	90	73	101	7,8	4,9	10,2	3,3	2,98	3,50
Traminer	16	96	78	116	8,0	4,7	11,5	3,2	2,90	3,65
Weißburgunder	15	91	81	96	7,8	5,7	8,9	3,1	3,00	3,24
Riesling	13	88	80	92	9,7	5,5	12,5	3,0	2,91	3,31
Domina	10	97	90	108	7,2	5,9	8,9	3,4	3,22	3,80
Merlot	3	93	91	94	8,5	8,0	9,3	3,3	3,20	3,34
Spätburgunder	9	91	76	96	9,3	6,7	10,4	3,2	3,07	3,46

Allgemeine Situation

Die „analytische“ Lesereife ist jetzt auf jeden Fall bei fast allen Anlagen erreicht. Häufig sind die Beeren zwar noch sehr grün und schmecken sauer, haben aber schon weit über 90°Oe. Aufgrund der zu erwartenden Alkoholausbeute sollte hier nur noch in Ausnahmefällen zugewartet werden. Dabei muss die Mostgewichtszunahme aber genau im Auge behalten werden.

Die Lese ist jetzt in vollem Gange und es macht (bis auf wenige Ausnahmen) keinen Sinn mehr, zuzuwarten. Der Gesundheitszustand der Anlagen und die derzeit kühlen Nächte wirken sich positiv auf die Frucht der Weine aus.

In einigen Anlagen ist jetzt vermehrt Mäusefraß festzustellen. Abgesehen vom Mengenverlust, kann es hierdurch auch zu massivem Fäulnisbefall kommen, v.a. wenn Feuchtigkeit mit ins Spiel kommt. Beobachten Sie Ihre Anlagen deshalb genau, wenn mit der Lese noch gewartet werden soll.

Die Rotweine sollten bis Ende der Woche gelesen sein, ein Zuwarten macht hier keinen Sinn mehr.

Pressen – teilweise Probleme bei Silvaner

In einigen Fällen gibt es Probleme beim Pressen von Silvanertrauben/-maische. Meistens handelt es sich dabei aber um Vollernterlesegut oder entrappte Maische. Silvaner sollten wenn möglich mit den Rappen gepresst werden, dass sich in der Presse Saftablaufkanäle bilden können. Eine Enzymierung der Maische und eine längere Maischestandzeit (>6 h) führt zur besseren Pressbarkeit. Wichtig bei der Enzymierung ist nur, dass das Enzym gleichmäßig in der Maische verteilt wird (z.B. in größerer Menge ablaufenden Saft einrühren und wieder über die Maische pumpen).

Nährstoffversorgung

Die Nährstoffversorgung der Moste zeigt derzeit über alle Rebsorten hinweg ein deutliches Defizit an. Nur in bewässerten Anlagen kann bei moderatem Ertrag von einer guten Nährstoffversorgung ausgegangen werden.

Die Konzentration der hefeverwertbaren Stickstoffverbindungen wird nicht mehr ansteigen. Zur Vergärung von hochrädigen Mosten benötigt die Hefe mehr hefeverwertbaren Stickstoff. Um die Reintönigkeit der Weine und den reibungslosen Verlauf der Gärung zu gewährleisten erscheint der Zusatz von Hefenährsalz und auch von Kombipräparaten sinnvoll. Ein Mangel kann zur Bocksehbildung, zur Gärverzögerung und zu überhöhten Restzuckermengen führen.

Eine DAP-Gabe von 50 g/hl zu Gärbeginn ist in den meisten Fällen notwendig, um den natürlichen Mangel an hefeverwertbarem Stickstoff auszugleichen.

Säuerung von Mosten

Die Säuerung von Most und Wein ist für den Jahrgang 2019 zugelassen.

In einigen Fällen ist eine Säuerung derzeit notwendig, in vielen Fällen aber im Moment noch nicht. Gesundes Lesegut kann auch bei einem pH-Wert über 3,4 reintonig vergoren werden.

Also sehen Sie die Säuerung als Option, nicht als Pflicht, nur weil sie zugelassen ist.

Orientieren Sie sich bei der Säuerung nicht nur am pH-Wert, sondern auch an der Gesamtsäure.

Bei einem pH-Wert über 3,4 und einer Gesamtsäure unter 5,5 g/l macht die Säuerung von weißen Mosten Sinn. Wenn im Moststadium gesäuert werden soll ist sinnvollerweise L-Weinsäure zu verwenden.

Gesamtsäure in g/l	Zusatz an L-Weinsäure in g/l
< 5,0	1,5
5,0 - 5,5	1,0
5,5 - 6,0	0,5

pH-Wert	Zusatz an L-Weinsäure in g/l
> 3,55	1,5
3,45 - 3,55	1,0
3,40 - 3,45	0,5

Die Gärung

Bisher gibt es noch keinerlei Probleme bei der Gärung. Allerdings befinden sich auch erst sehr wenige Most in der Endgärung. Aufgrund der schlechten Nährstoffversorgung und der zu erwartenden hohen Alkoholgehalte muss aber auf eine gute Versorgung der Hefe geachtet werden, dass es nicht zu Problemen bei der Endgärung kommt.

Bei Spontangärungen ist es wichtig, dass zu Mitte der Gärung (bei 50-60°Oe) mit 50 g/hl einer gärstarken Reinzuchtheife nachbeimpft wird, dass diese dann die Gärung übernimmt und sicher zu Ende führt. Andernfalls ist das Risiko sehr hoch, dass es zu Problemen bei der Endgärung kommt und unter Umständen flüchtige Säure entsteht. Da die „Spontangär-Aromen“ durch wilde Hefen sowieso nur zu Beginn der Gärung entstehen, findet durch die Nachbeimpfung keine Beeinträchtigung des Aromas statt.

Alkoholausbeute

Aufgrund der niedrigen Extraktgehalte wird auch in diesem Jahr der Zuckeranteil am Mostgewicht verhältnismäßig hoch sein. Dadurch fällt der Alkoholgehalt im Wein höher aus, als anhand der Tabellen aus dem Mostgewicht zu erwarten war. Nutzen Sie daher für die Umrechnung die neuen Tabellen (siehe unten), um den späteren Alkoholgehalt im Wein jetzt besser abschätzen zu können.

Eine Anreicherung von Most wird bei diesem Jahrgang nur sehr vereinzelt Sinn machen.

Hinweise zur Öko-Kellerrichtlinie siehe Anhang!

Tabelle für Umrechnung von °Oechsle zu Gesamtalkohol:

<u>Nur für Weißweinmoste</u>		
aus gesunden Trauben, vorgeklärt und kühl vergoren		
Oechsle Grad	Alkohol Grad	Alkohol g/l
70	9,7	76,5
71	9,9	77,8
72	10,0	79,0
73	10,2	80,3
74	10,3	81,5
75	10,5	82,8
76	10,6	84,0
77	10,8	85,3
78	11,0	86,5
79	11,1	87,8
80	11,3	89,0
81	11,4	90,3
82	11,6	91,5
83	11,8	92,8
84	11,9	94,0
85	12,1	95,3
86	12,2	96,5
87	12,4	97,8
88	12,5	99,0
89	12,7	100,3
90	12,9	101,5
91	13,0	102,8
92	13,2	104,0
93	13,3	105,3
94	13,5	106,5
95	13,7	107,8
96	13,8	109,0
97	14,0	110,3
98	14,1	111,5
99	14,3	112,8
100	14,4	114,0
101	14,6	115,3
102	14,8	116,5
103	14,9	117,8
104	15,1	119,0
105	15,2	120,3
106	15,4	121,5
107	15,6	122,8
108	15,7	124,0
109	15,9	125,3
110	16,0	126,5

Die Tabelle bezieht sich auf Weißweinmoste gewonnen aus gesunden Trauben die einer gekühlten Vergärung im Edelstahl unterzogen werden. Abweichungen möglich.
Formel (Mostgewicht[°Oe] X 2,5 – 22) : 2= Alkoholgehalt [g/L]

Quelle: Schandelmaier, DLR Rheinpfalz

Achtung Antragsschluss !!

Bayerisches Programm zur Stärkung des Weinbaus Teil A

Umstrukturierung und Umstellung von Rebflächen (WBA)

Die Antragstellung ist nur noch **bis 30.09.2019** möglich. Nach diesem Termin können keine Anträge mehr für die nächste Förderperiode gestellt werden.

Für alle Vorhaben müssen die beantragten Flächen zum Zeitpunkt der Antragstellung bestockt sein!

Bei Fragen und Unklarheiten wenden sie sich bitte an:

Tel. 0931/9801 – 214 Inge Schömig, - 215 Peter Wolter

Beilage:

- [Hinweise zu den Durchführungsvorschriften für Öko-Wein \(DLR RLP\)](#)