

+++ Mostgewichtszunahme stark von Ertrag abhängig +++ Vorlese bei Spätsorten +++ Lese nicht unüberlegt rauszögern +++ was tun bei hohem pH +++ Erklärvideo zur Doppelsalzensäuerung +++ erste Versuchsergebnisse BSA bei 2021er Silvaner +++ Regeln zum Hektarhöchstertrag +++

Allgemeine Situation:

Der September war sehr trocken - aus Sicht der Traubengesundheit ein Glück. Und auch die Regenfälle von Montag und Dienstag waren moderat. Die kühlen Nächte bremsen die Fäulnisentwicklung und sorgen für eine gute Aromenstruktur. Vor allem in Anlagen mit angepassten Erträgen! Dennoch muss man die Fäulnisentwicklung im Weinberg weiter im Auge behalten.

Es hängen jetzt zum Großteil nur noch späte Sorten wie Silvaner und Riesling, bei denen auf eine Zunahme der Zuckergehalte gewartet wird. Hier kann eine Vorlese von faulen und unreifen Trauben sinnvoll sein. Die Beerenhäute werden nun schnell mürbe und begünstigen die Verdunstung von Wasser aus den Beeren.

Eine schnelle Veränderung der Zuckerwerte wird aufgrund der Witterung nicht erwartet und ist sehr stark von der Ertragsmenge abhängig. Daher sollte bei Lesereife der Gesundheitszustand der Anlage, die geplante Weinstilistik und die Wetterprognose beständig im Blick behalten werden. Die Lese sollte nicht unüberlegt verzögert werden. Ernten Sie lieber gesundes Lesegut, als auf das letzte Grad Oechsle zu warten.

Zum Wochenende soll es sehr sonnig werden, aber ab Wochenanfang kehrt das herbstliche Wetter zurück. In den kommenden Nächten wird es immer kühler und am Wochenende kann es ersten Bodenfrost geben.

Menge – Güte – Verhältnis

Anhand der Berichte vieler Winzer, sowie der Auswertung vieler Daten zeigt sich in diesem Jahr wieder ein großer Zusammenhang des Menge-Güte-Verhältnisses.

Trauben aus Anlagen mit geringen und moderaten Erträgen weisen auch bei spätreiferen Sorten bereits eine gute Reife mit höheren Mostgewichten, moderaten Säurewerten und einer guten Nährstoffversorgung auf. Bei derartigen Mosten ist in der Regel keine Anreicherung, maximal eine kleine Einfachentsäuerung und nur eine geringe bis gar keine zusätzliche Nährstoffversorgung erforderlich.

Trauben aus Anlagen mit hohen Erträgen wirken sensorisch noch unreif und weisen meist noch Mostgewichte kleiner 75°Oe auf. Die Säurewerte liegen bei diesen Mosten oft im zweistelligen Bereich und haben einen deutlich höheren Äpfelsäureanteil. Dies führt dazu, dass in fast allen Fällen eine Doppelsalzensäuerung oder eine Kombination aus Einfachentsäuerung und Biologischem Säureabbau stattfinden muss (siehe unten). Die Nährstoffversorgung in diesen Anlagen ist deutlich geringer als bei denen mit niedrigeren Erträgen. Hier muss zu Gärbeginn für eine zusätzliche Hefeernährung entsprechend Nährstoff gegeben werden!

Reifetabelle Jahrgang 2021 KW 39+40

Rebsorte	Anzahl	06.10.									01.10.	
		Mostgewicht [°Oechsle]			Gesamtsäure [g/l]			pH-Wert			Differenz MW	
		Min.	MW	Max.	Min.	MW	Max.	Min.	MW	Max.	°Oe	GS [g/l]
Bacchus	43	68	80	96	5	7,6	10	2,9	3,2	3,5	8	-0,5
Grauburgunder	4	92	94	99	8	8,3	9	3,2	3,2	3,3	-4	-1,2
Kerner	9	83	88	97	5	9,4	13	3,0	3,1	3,5	8	-1,2
Müller-Thurgau	72	70	80	96	5	7,1	10	3,0	3,3	3,5	1	-0,5
Riesling	3	85	86	87	10	11,3	12	3,0	3,0	3,1	6	-1,5
Sauvignon blanc	6	86	91	94	8	9,4	12	3,0	3,1	3,2	-2	-2,1
Scheurebe	8	73	80	88	8	9,2	11	3,0	3,1	3,3	0	-0,9
Silvaner	37	71	82	93	6	8,9	11	2,9	3,2	3,4	-5	-0,9
Traminer	4	89	92	95	6	7,7	9	3,2	3,4	3,4	10	-1,6
Weißburgunder	16	80	91	98	8	9,2	10	3,0	3,2	3,4	-2	-0,7
Domina	20	77	86	91	7	10,0	13	3,0	3,3	3,8	-2	0,6
Dornfelder	11	68	77	86	7	8,7	10	3,1	3,3	3,6	4	0,9
Regent	7	81	85	89	7	7,9	9	3,3	3,4	3,6		
Schwarzriesling	7	79	88	97	10	10,5	12	3,0	3,2	3,3		
Spätburgunder	14	80	88	97	9	11,3	13	3,0	3,2	3,4	-2	-0,5

Werte der Weinlabore Divino Nordheim, "Das Weinlabor, Klein Kellereiartikel", Nilles und LWG

Nahezu alle Rebsorten haben im Durchschnitt ein Mostgewicht von 80 °Oe überschritten. Grauburgunder, Sauvignon blanc, Traminer und Weißburgunder sind bereits über 90 °Oe angekommen. Aufgrund der etwas kühleren Witterung sind bei den meisten Rebsorten keine großen Fortschritte bei der Reife mehr zu verzeichnen. Vergleicht man die aktuellen Werte mit denen von vor 4 Tagen, scheint es bei einigen Rebsorten nicht nur zu einem Stillstand, sondern sogar zu einem Rückschritt in der Reifeentwicklung gekommen zu sein. Dies veranschaulicht die enormen Unterschiede einzelner Lagen, da am vergangenen Freitag nicht aus allen Regionen Daten zur Verfügung standen. Betrachtet man bei diesen Rebsorten das durchschnittliche Mostgewicht von vor einer Woche kann man für Grauburgunder eine Zunahme um 8 °Oe, für Sauvignon blanc um 4 °Oe, für Silvaner um 3 °Oe, für Weißburgunder um 6 °Oe, für Domina um 4 °Oe und für Spätburgunder um 1 °Oe beobachten.

Säuremanagement

hoher pH-Wert

Das richtige Säuremanagement ist in diesem Jahr ein wichtiges Thema, das jeden Winzer beschäftigt. In den letzten Jahren mussten sehr viele Moste aufgrund von hohen pH-Werten gesäuert werden. Durch die starke Fokussierung auf den pH-Wert aus den säureschwachen Jahrgängen kommt jetzt immer wieder die Anfrage, ob bei pH-Werten über 3,4 auch in diesem Jahr gesäuert werden soll.

Beachten Sie, dass die Säuerung für den Weinjahrgang 2021 nicht zugelassen ist!

Somit kommt eine Säuerung erst gar nicht in Frage. Außerdem ist die Gesamtsäure in jedem Fall so hoch, dass trotz pH-Werten über 3,4 eine Säuerung den Wein ungenießbar machen würde.

pH-Werte über 3,4 sind prinzipiell kein Problem, wenn das **Lesegut gesund** ist und kontrolliert mit Reinzuchthefer vergoren wird. In solchen Fällen sollte auf niedrige Temperaturen bei der Lese und eine leichte SO₂-Gabe geachtet werden.

Einem zu hohen pH-Wert kann auch durch eine **angepasste Verarbeitung** entgegengesteuert werden, indem die Maischestandzeit reduziert, die Trauben schonender verarbeitet und gepresst werden oder nicht bis zur letzten Druckstufe gepresst wird. Der dadurch verringerte Kaliumeintrag führt zu einem niedrigerem pH-Wert im Most, ohne dass über eine Säuerung nachgedacht werden muss.

In diesem Weinjahrgang kann eine Entsäuerung von Weinen mit pH-Werten über 3,4 notwendig sein. Dies sollte aus mikrobiologischer Sicht erst im Weinstadium durchgeführt werden.

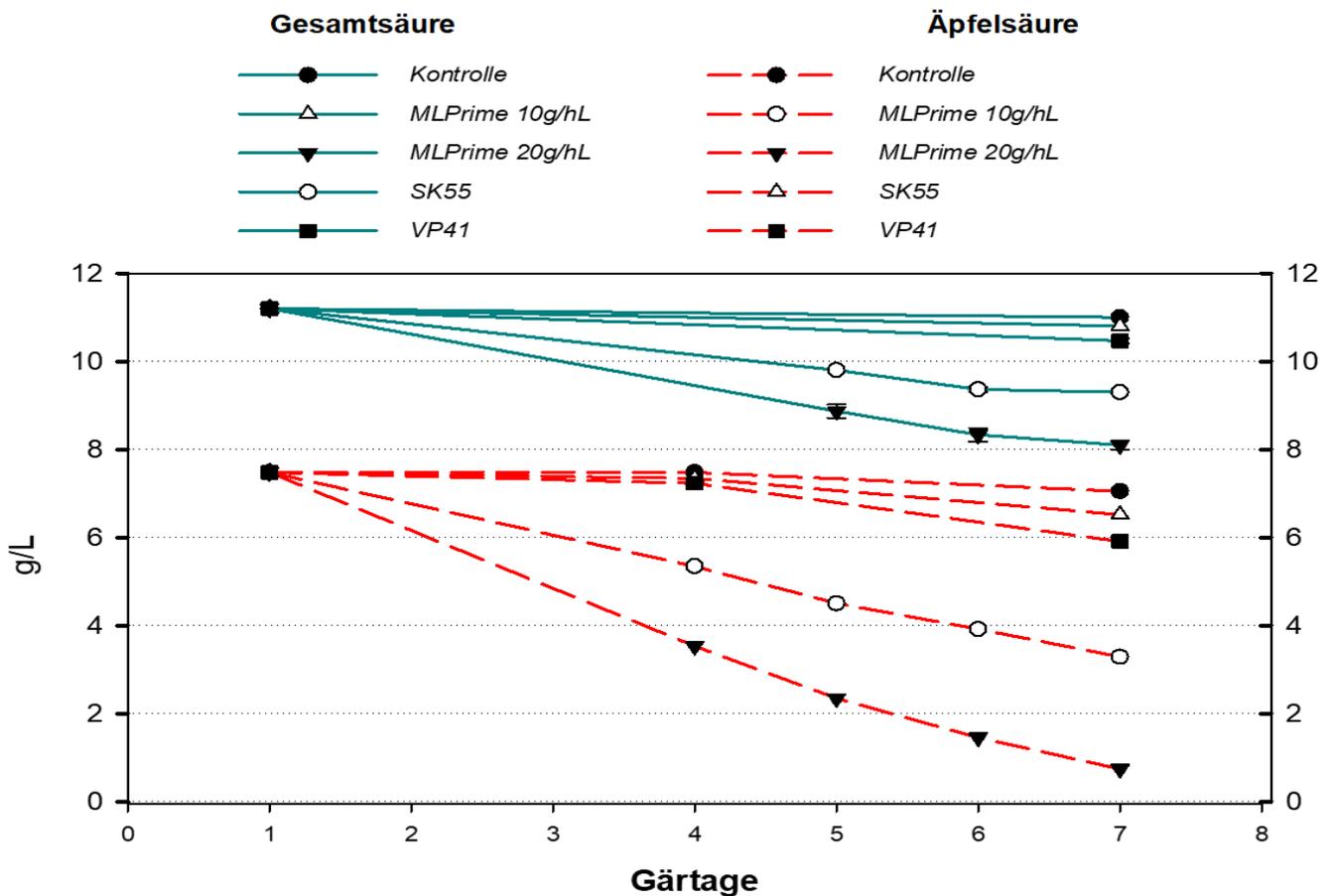
Doppelsalzensäuerung

Wie oben beschrieben, ist in einigen Fällen eine **Doppelsalzensäuerung** notwendig, um den Most/Wein auf ein erträgliches Maß an Gesamtsäure zu reduzieren. Für die richtige Durchführung hat unser Kollege Bernhard Schandelmaier vom DLR Rheinpfalz ein Video erstellt, das die Doppelsalzensäuerung schrittweise erklärt: www.youtube.com/watch?v=qKv6Xn7TUCA

Alternativ können Sie bei YouTube einfach „Doppelsalzensäuerung“ und „Most“ eingeben und kommen so ebenfalls zum Erklärvideo.

Biologischer Säureabbau (BSA) – erste Versuchsergebnisse

Wie bereits im letzten Oenofax erläutert, kann alternativ zur chemischen Entsäuerung auch ein biologischer Säureabbau zur Harmonisierung führen. Um Ihnen aktuelle Empfehlungen direkt zum Jahrgang geben zu können, haben wir an der LWG vergangene Woche einen Versuch mit Silvanermost angesetzt, bei dem simultan (24 h nach Hefegabe) verschiedene Bakterienkulturen für einen BSA zugegeben wurden. Der Most befindet sich noch in Gärung und es kann keine endgültige Aussage getroffen werden, aber anhand der ersten Messungen bestätigen sich unsere Empfehlungen aus dem letzten Oenofax. Der Ausgangsmost war ein Silvaner mit 88°Oe, 11,2 g/L Gesamtsäure, einem pH-Wert von 3,15 und einem Äpfelsäuregehalt von 7,5 g/L



In der Graphik ist zu erkennen, dass *Lactobacillus Plantarum* (ML Prime) bei empfohlener Dosage direkt nach der Zugabe mit dem Äpfelsäureabbau begonnen hat und binnen 6 Tagen mehr als 4 g/L Äpfelsäure abgebaut hat. Wie viel Äpfelsäure hier noch abgebaut wird kann derzeit noch nicht gesagt werden. Bei doppelter Dosage konnte die Äpfelsäure sogar innerhalb von 6 Tagen fast vollständig, nämlich von 7,5 g/L auf heute 0,7 g/L abgebaut werden. Mit einem vollständigen Abbau ist morgen zu rechnen. Die beiden *Oenococcus Oeni*-Stämme dagegen brauchen eine gewisse Adaptionzeit, in der sie sich vermehren. Sowohl Lalvin VP41 als auch Bi-Start fresh SK55 haben nach wenigen Tagen mit dem Säureabbau begonnen. Beide Stämme haben aber innerhalb der ersten 6 Tage bereits 1,0 – 1,5 g/L Äpfelsäure abgebaut. Da *Oenococcus Oeni* in der Lage ist, nach abgeschlossenem Äpfelsäureabbau Zucker zu flüchtiger Säure zu verstoffwechseln, ist von großem Vorteil, dass dieser nicht zu schnell beginnt, um dieses Risiko zu minimieren. Bei *Lactobacillus Plantarum* besteht dahingegen keine Gefahr der Bildung von flüchtiger Säure aus Zucker.

Über den weiteren Versuchsverlauf werden wir Sie auf dem Laufenden halten. Aber anhand der ersten Ergebnisse kann ein simultaner BSA besonders bei Silvaner mit hohen Säuregehalten durchaus als Alternative zur chemischen Entsäuerung gesehen werden.

Hektarhöchstertrag

Für die Bemessung des Gesamthektarhöchstertrages eines Betriebes (Einbetriebsregelung → eigene Flächen und Pachtflächen) ist die Ertragsreblfläche des Betriebes (Flächen ab dem zweiten Standjahr) maßgeblich. Weintrauben, Traubenmost, Federweißer und Wein dürfen nur in der Menge an andere abgegeben werden, die dem Gesamthektarhöchstertrag des Weinbaubetriebes entspricht.

Der zulässige Hektarhöchstertrag innerhalb der geschützten Ursprungsbezeichnung (g.U.) Franken beträgt 90 hl/ha, für den bayerischen Teil der g.U. Württemberg (Bayerischer Bodensee) 110 hl/ha.

Der Hektarhöchstertrag für die geschützte geografische Angabe (g.g.A.) Landwein Bayerischer Bodensee und Regensburger Landwein beträgt ebenfalls 110/hl.

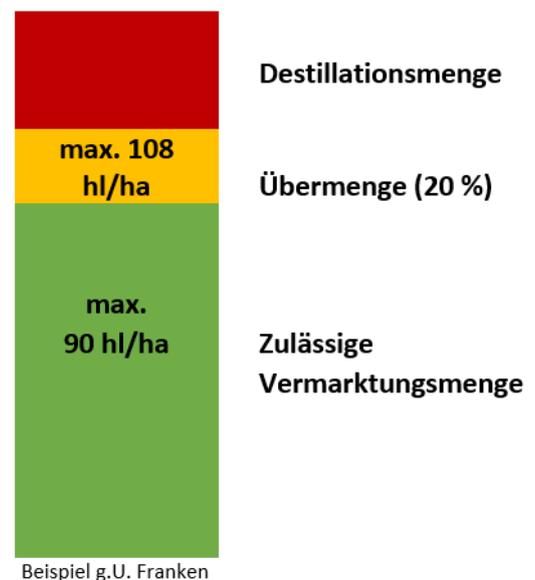
Für die g.g.A. Landwein Main beträgt der zulässige Hektarhöchstertrag 90 hl/ha.

Sämtliche Erzeugnisse sind an die Grenzen des Hektarhöchstertrages der jeweiligen Flächen gebunden, auf denen sie geerntet wurden.

Die Lagerung der Übermenge (max. 20 %) im eigenen Betrieb ist über das Erntejahr hinaus möglich. Eine Vermarktung kann stattfinden, wenn der Hektarhöchstertrag in den Folgejahren unter 90hl/ha liegt.

Ebenso kann die Übermenge im eigenen Betrieb zur Herstellung von Sekt b.A. verwendet und über das Erntejahr hinaus gelagert, zur Herstellung von Traubensaft genutzt oder destilliert werden.

Traubenerzeuger, welche ihre komplette Ernte an andere abgeben, dürfen auch Übermengen abgeben. Der Empfängerbetrieb ist ab diesem Zeitpunkt für den Umgang mit der aufgenommenen Übermenge verantwortlich.



Bocksbeutelfüllung

Weine, welche für eine Bockbeutelfüllung vorgesehen sind, müssen von Ertragsreblflächen mit einem Hektarhöchstertrag von max. 99 hl/ha stammen. Das heißt, die maximale Übermenge beträgt hier 10 % statt 20 %.

Des Weiteren ist die Reblfläche in diesem Fall abschließend. Eine Kumulierung mit Flächen außerhalb der Gemeinde ist nicht möglich.

Weitere Informationen erhalten Sie unter:

www.lgl.bayern.de/lebensmittel/warengruppen/wc_33_weine/et_hektarhoechstertrag.htm