

**+++ Reifeentwicklung nach den ergiebigen Niederschlägen zügig +++ Herbstvorbereitungen jetzt treffen +++ Kellerwirtschaftskurs – Online voraussichtlich 07. September +++ Infotreff Herbst +++**

**Hinweis:** Das Oenofax erscheint zumeist zweimal in der Woche, um Sie gerade in der Zeit der Reifemessungen und der Gärphase mit aktuellen Daten zu versorgen. Die Reifemessungen starten ab Mitte August.

### **Allgemeine Situation:**

Die Trauben entwickeln sich aufgrund der ergiebigen Niederschläge der letzten zwei Wochen ungebremst weiter, die Nährstoffversorgung und -einlagerung ist durch den wieder feuchten Boden gut. Es ist weiterhin mit einer frühen Lese ähnlich 2022 zu rechnen, d.h., dass Traubensaft und Sektgrundweine je nach Lage und Sorte ab Ende August gelesen werden. Auch die Federweißer-Zeit steht kurz bevor. Beachten Sie bei der Leseplanung die Wartezeiten seit der Abschlussbehandlung.

In diesem Jahr ist der Traubenbehang sehr gut und auch die Beerenanzahl ist aufgrund der guten Blüte sehr hoch. Teilweise ist die Ertragserwartung nicht nur hoch, sondern auch zu hoch – sowohl im Hinblick auf die Weinqualität als auch mit Blick auf die Vitalität und Belastung der Weinstöcke. Vielerorts wurde durch Kulturmaßnahmen auf diese Situation reagiert.

Gerade bei kompakten Trauben ist die Gefahr von Fäulnisbefall gegeben. **Je nach weiterem Witterungsverlauf sollte daher die Entwicklung in den betroffenen Weinbergen gut beobachtet werden, um zügig reagieren zu können.** Auch ein Beerenbefall mit Oidium, der vereinzelt auch stärker aufgetreten ist, muss im Rahmen von Grünlese, Fäulnisprävention und Vorlese beachtet werden.

### **Neuerung bei Reife- und Jungweintabellen**

Mit dem neuen Jahrgang soll die Aussagekraft der Reife- und Jungweintabellen dahingehend verbessert werden, dass die Daten **getrennt für die Regionen Untermain, Maindreieck und Steigerwald** erfasst und ausgewertet werden. Entscheidend für die Qualität dieser Neuerung ist, dass die Messdaten mit den entsprechenden Informationen verbunden sind. **Dafür sind wir auf Ihre Mithilfe angewiesen.**

Bitte **beschriften Sie jede Probe**, die Sie zur Analyse in eines der fränkischen Weinlabore bringen, unbedingt mit: **ORT/REGION, REBSORTE und JAHRGANG**. Diese Informationen sind für eine qualitativ hochwertige Auswertung unbedingt erforderlich.

*Vielen Dank für Ihre Mithilfe.*

### **Tankkarte**

Als Ergänzung ist eine Tankkarte an dieses Oenofax angehängt. Sie kann helfen im stressigen Herbst den Überblick zu bewahren. Tipp: auf DinA5 ausdrucken, laminieren und nur im Plastikbereich lochen.

## Herbstvorbereitung-Checkliste

- Beobachten Sie ihre Anlagen, Reifemessung gibt Aufschluss über den Traubenzustand und dient als „Frühwarnsystem“ für den Lesebeginn.
- wird Personal für eine Vorlese benötigt? → Maschinenlese? oder Handlese?
- Absprache mit Lesehelfern; Adressen, Telefonnummern, WhatsApp-Gruppen...
- Leseerätschaften kontrollieren (Eimer, Scheren, Bütten ....)
- Ausreichend Tankraum frei?
- Maische/Mostbehandlungsmittel (Gerbstoffschönung, Bentonit, Kohle...)
- Reinzuchthefen & Behandlungsmittel auswählen und Bedarf ermitteln
- Pumpen, Schläuche, Tanktätdichtungen, Kühlkreisläufe etc. auf Funktionsfähigkeit überprüfen
- Wasseranschlüsse, Elektroanschlüsse, Sicherungen in Ordnung?
- Wird Trockeneis benötigt und ist verfügbar? Bezugsquellen eruieren
- Süßreservebedarf ermitteln
- Messgeräte eichen/kalibrieren (Refraktometer, pH-Meter)
- aktuelle Reagenzien für die anfallenden Labormessungen (Gesamtsäure, freie schweflige Säure, Restzucker, pH-Wert)
- Mittel für Reinigung und Desinfektion (chlorfrei), Zitronensäure gegen Restalkalität!
- technisches Gerät reinigen/kontrollieren (Traubenwagen, Entrapper, Maischebehälter, Gabelstapler, Hubvorrichtungen, Pressen, Flotation, Hefefilter, Filtertücher).
- Weinsteinreste aus Tanks entfernen

Liste evtl. benötigter Stoffe und max. zulässige Einsatzmenge (welche dieser Stoffe zum Einsatz kommen, muss selbstverständlich im Einzelfall entschieden werden).	
<b>Kaliumdisulfit, Kaliumhydrogensulfit, Ammoniumbisulfit</b>	
<b>Aktivkohle</b>	100 g/hl
Schönungsmittel zur <b>Gerbstoffkorrektur</b> (Gelatine, PVPP, etc.)	Achtung: kaseinhaltige Mittel = Deklarationspflicht
<b>Bentonit</b> (zum Mitvergären möglichst Na-Cl und eisenarm)	
<b>Filtrationsmittel</b> (Perlite, Cellulose, Kieselerde)	
<b>Ascorbinsäure</b>	25 g/hl
Stickstoff oder Kohlensäure zur Überschichtung	
<b>Trockeneis</b>	
<b>Saccharose / RTK</b>	
<b>Enzyme</b>	
<b>Säuren</b> (Wein-,Äpfel-, Milchsäure)	max. 4 g/l als WS berechnet
<b>Reinzuchthefen</b>	
<b>Vitamin B-1-Präparate</b>	0,06 g/hl Thiaminchlorid
<b>Hefenährsalz</b>	100 g/hl reines DAP
Kulturen für <b>biologischen Säureabbau</b> (simultan oder sequenziell)	

# Kellerhygiene

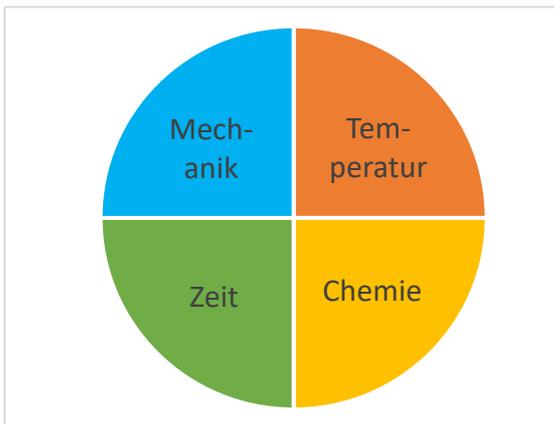
## „Reintönigkeit“ kommt von „Reinigen“!

Die richtige Reinigung von Gebinden und Armaturen spielt für den Ausbau reintoniger Weine eine wichtige Rolle. Ziel muss die erfolgreiche und rückstandsfreie Beseitigung von Verunreinigungen sein. In der Regel handelt es sich bei den Rückständen in Weintanks um organische Reste, anorganische Ablagerungen, Salze (teilweise auch aus dem Betriebswasser, wie Kalk), Kohlenhydrate, Gerb- und Farbstoffe oder mikrobielle Verunreinigungen.

Um diese inhomogene Verunreinigung zu entfernen, ist ein schrittweises Vorgehen notwendig:

1. Vorspülen mit Wasser. Hierfür kann Stapelwasser verwendet werden, also Wasser, das für die Zwischenspülung nach dem Laugen verwendet und aufgefangen wird. So kann Wasser gespart werden. Außerdem neutralisieren sich dabei mögliche Laugenreste aus dem Zwischenspülwasser mit Weinsteinresten, was zu einer Optimierung des Abwasserschutzes führt.
2. Reinigung mit Lauge. Um Weinstein und organische Rückstände zu entfernen, ist eine alkalische Reinigung mit Lauge notwendig. Diese wird in der Regel in einer Konzentration von 1 – 2 % verwendet. Wichtig ist die vollständige Oberfläche der Tankinnenwand zu erreichen.
3. Zwischenspülen. Nach dem Abpumpen der Lauge muss der Tank mit Wasser ausgespült werden. Dieses evtl. noch leicht alkalische Abwasser sollte aufgefangen und für das Vorspülen des nächsten Tanks verwendet werden.
4. Neutralisation. Eine anschließende Neutralisation des Tanks mit Säure (in der Regel 0,5%ige Zitronensäurelösung) ist unbedingt notwendig! Wird keine Neutralisation durchgeführt, kann der (unsichtbare) Laugenfilm, der durch das Abspülen mit Wasser nicht vollständig entfernt werden kann, in den Wein übergehen. Dies führt dazu, dass der Wein nicht mehr verkehrsfähig ist und die gesamte Charge vernichtet werden muss!
5. Nachspülen mit keimarmem Wasser. Nach der Neutralisation mit Säure wird der Tank nochmals mit sauberem und keimarmem Wasser nachgespült.

Neben der richtigen Vorgehensweise hängt der Reinigungserfolg hauptsächlich von 4 Faktoren ab:



1. Chemie: Wahl des richtigen Reinigungsmittels und der richtigen Konzentration des Mittels
2. Mechanik (z.B. Bürsten): die richtige mechanische Einwirkung ist enorm wichtig, um ausreichenden Kontakt zwischen Oberfläche und Reinigungsmittel herzustellen, dass der Schmutz gelöst werden kann
3. Zeit: eine ausreichende Kontakt- bzw. Einwirkzeit ist notwendig, dass das jeweilige Mittel wirken kann.
4. Temperatur: verschiedene Reinigungsmittel wirken bei höheren Temperaturen deutlich effektiver!

Der Reinigungserfolg hängt nicht nur von diesen 4 Faktoren, sondern v.a. vom Verhältnis dieser 4 Faktoren zueinander ab. Der Sinnersche Kreis beschreibt diese Abhängigkeit sinngemäß wie folgt: „Können ein oder mehrere Parameter nicht den Vorgaben entsprechend erfüllt werden, so müssen die anderen Parameter dementsprechend erhöht werden, um denselben Reinigungserfolg zu erlangen!“ Kann also aufgrund der Bauart der Maschine nicht gebürstet und das Reinigungsmittel nur „kalt“ angewendet werden, so muss beispielsweise der Faktor Zeit oder die „Chemie“ erhöht werden.

## Welches Reinigungsmittel bei welcher Verschmutzung?

### Alkalische Reinigung

Echter Weinstein (Kaliumhydrogentartrat) und organische Rückstände können durch eine alkalische Reinigung entfernt werden. Hierbei kommen in der Regel hochalkalische Präparate wie Ätznatron (Natronlauge) oder Ätzkali (Kalilauge) zur Anwendung. Die Konzentration der Lauge liegt in der Regel bei 1 – 2 %, bei starker Verunreinigung auch bis zu 4 %.

### Saure Reinigung

Kalk, Calciumtartrat (Weinstein nach Entsäuerung mit Kalk, Doppelsalzkalk oder Malicid) und anorganische Rückstände können mit stark sauren Präparaten entfernt werden. Hierbei kommen beispielsweise Phosphorsäure, Salpetersäure oder Zitronensäure in einer Konzentration von 1 – 3 % zum Einsatz.

### Neutrale Reinigung

Tenside (natürliche Seifen) setzen die Oberflächenspannung herab und haben nur eine geringe Reinigungswirkung. Bei hartnäckigen Verschmutzungen oder Weinstein ist die Reinigungswirkung unzureichend. Auf Flächen und Bedarfsgegenständen, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen, ist eine neutrale Reinigung mit Tensiden auszuschließen.

### Chlorhaltige Reinigungsmittel

Chlorhaltige Reinigungsmittel haben eine gute desinfizierende und bleichende Wirkung. Aber „sauber“ muss nicht gleich „weiß“ sein! Deshalb muss hier nochmals eindringlich auf die Gefahr der chlorhaltigen Reinigungsmittel hingewiesen werden! Rückstände von Chlor können zur Bildung von Trichloranisol (TCA) führen, was sensorisch als der „Korkton“ bekannt ist. Es treten jährlich neue Fälle auf, bei denen Betriebe ganze Weinchargen besitzen, die mit TCA verseucht sind, ohne dass sie jemals einen Korken gesehen haben! → Alternativ zu chlorhaltigen Reinigungsmitteln kann Aktivsauerstoff als Reinigungsverstärker eingesetzt werden.

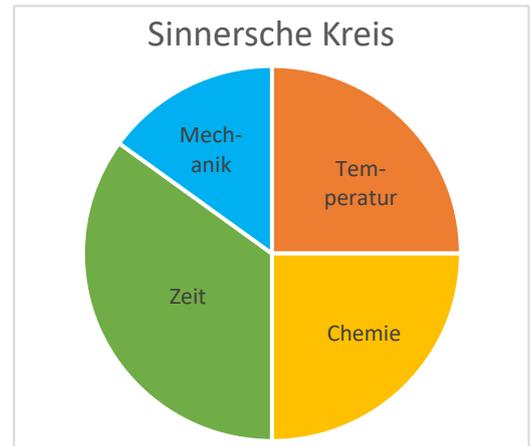
**Anwenderschutz beachten.** Schutzbrille, -handschuhe, -schürze und säure- und laugenfeste Gummistiefel schützen den Anwender vor gesundheitlichen Schäden. Bei der Reinigung von Gerätschaften kann die Anwendung von Schaumreinigungsgeräten die Effektivität und den Anwenderschutz optimieren. Denn der Schaum haftet besser an den Gerätschaften (z.B. Gitterkörben am Entrapper usw.), was zu einer längeren und besseren Einwirkung des Mittels führt. Außerdem spritzt das Reinigungsmittel beim Aufbringen nicht, was den Anwender schützt (z.B. bei der Pressenreinigung).

Die Reinigung ist erfolgreich beendet, wenn die gereinigten Gegenstände oder Oberflächen augenscheinlich sauber sind.

Die Oberfläche darf nach der Reinigung keinesfalls „schmierig“ sein. Dies würde eindeutig auf Laugenrückstände hinweisen!

Bei der Reinigung wird Schmutz entfernt und dadurch auch die Keimzahl an Mikroorganismen deutlich verringert, ABER eine Sterilität ist dadurch nicht erreicht!

Erfordern die Gegebenheiten sterile Verhältnisse, muss nach der Reinigung eine Sterilisation (chemisch oder mittels Dampf) erfolgen.



**Weinnummer:** \_\_\_\_\_

Lage \_\_\_\_\_  
Rebsorte \_\_\_\_\_  
Lesedatum \_\_\_\_\_  
Mostgewicht \_\_\_\_\_  
Gesamtsäure / pH-Wert \_\_\_\_\_  
Liter Most \_\_\_\_\_  
SO<sub>2</sub> auf Trauben (mg/L) \_\_\_\_\_  
Enzym \_\_\_\_\_  
Mostschönung \_\_\_\_\_  
Vorklärung / Kaltsedim. \_\_\_\_\_  
Säuerung um g/L \_\_\_\_\_  
Säure für Säuerung: \_\_\_\_\_  
Entsäuerung um g/L \_\_\_\_\_  
Anreicherung um g/L \_\_\_\_\_  
Bentonit (g/hL) \_\_\_\_\_

Nährstoffgabe \_\_\_\_\_  
Reinzuchtheefe \_\_\_\_\_  
Gärtemperatur (°C) \_\_\_\_\_  
Ziel Restzucker (g/L) \_\_\_\_\_  
2. Hefeansatz \_\_\_\_\_  
1. Abstich am \_\_\_\_\_  
BSA \_\_\_\_\_  
1. SO<sub>2</sub>-Gabe (mg/L) \_\_\_\_\_  
Ascorbinsäure (g/hL) \_\_\_\_\_  
2. SO<sub>2</sub>-Gabe (mg/L) \_\_\_\_\_  
3. SO<sub>2</sub>-Gabe (mg/L) \_\_\_\_\_  
Filtration \_\_\_\_\_  
Weinbehandlung \_\_\_\_\_  
Sonstiges: \_\_\_\_\_  
(weitere Zusatzstoffe)

# Einladung Info-Treff Herbst 2023

Die Fachberatung für Kellerwirtschaft des Bezirk Unterfranken lädt zum ersten Info-Treff Herbst ein. Beim ersten Treffen geht es um aktuelle Themen zum Herbst 2023 (Lesetermin, Umgang mit Traubenmaterial, mögliche Herausforderungen beim Weinausbau...). Die Zusammenkünfte finden wieder in Zusammenarbeit mit den jeweiligen örtlichen Weinbauvereinen statt und richten sich an alle Interessierten aus den jeweiligen Regionen.

- **Alzenau** **Mi 30.08.2023** **17.00 Uhr**  
Treffpunkt: Weingut Klaus Gündling,  
Goldberghof 1, 63755 Alzenau
  
- **Erlenbach/Main** **Do 31.08.2023** **17.00 Uhr**  
Treffpunkt: Weingut Zöllner  
Mechenharder Straße 193, 63906 Erlenbach/Main
  
- **Oberschwarzach** **Mo 04.09.2023** **17.00 Uhr**  
Treffpunkt: Abt-Ludwigs-Hütte,  
97516 Oberschwarzach
  
- **Donnersdorf/Falkenstein** **Di 05.09.2023** **17.00 Uhr**  
Treffpunkt: Hauptkreuzung in der Lage Donnersdorfer Falkenberg,  
bei Falkenstein
  
- **Wiesenbronn** **Mi 06.09.2023** **19.00 Uhr**  
Treffpunkt: Gasthof Schwarzer Adler,  
Hauptstr. 21, 97355 Wiesenbronn
  
- **Dettelbach** **Mi 06.09.2023** **17.00 Uhr**  
Treffpunkt: Winzerhof Göb,  
Schweinfurter Straße 23, 97337 Dettelbach
  
- **Weigenheim** **Mo 11.09.2023** **18.00 Uhr**  
Treffpunkt: Winzerhof Klaus Markert  
Hauptstraße 12, 97215 Weigenheim
  
- **Hammelburg** **Mi 13.09.2023** **17.00 Uhr**  
Treffpunkt: Weingut Ruppert,  
Obere Stadtmauer 15, 97762 Hammelburg

## Ansprechpartner:

<i>Ralf Schwarz</i>	<i>Stefan Kraus</i>	<i>Jochen Körber</i>
Tel. 0931-7959 1810	Tel. 0931-7959 1813	Tel. 0931-7959 1812
Mobil:	Mobil: 0160-98508499	Mobil: 0151-54861325
r.schwarz@bezirk- unterfranken.de	s.kraus-wein@bezirk- unterfranken.de	j.koerber@bezirk- unterfranken.de



Sehr geehrte Winzerin, sehr geehrter Winzer,

Roséweine liegen voll im Trend. Bereits 13 Prozent aller Weine in Deutschland werden als Roséwein verkauft, Tendenz steigend. Deshalb soll mit dem Winzerehrenpreis von 2023 diese stetig wachsende Gruppe von Weinen in den Fokus unserer Auszeichnung gestellt werden. Die Weinbruderschaft Franken vergibt deshalb den Winzer-Ehrenpreis 2023 an den besten trockenen Roséwein in Franken/Bayern.

Mit dem Preis, einer Skulptur aus Glas und Muschelkalk wird die enge Verbindung der Ziele von Weinbruderschaft und Winzerschaft in Franken zum Ausdruck gebracht. Zugleich wird dem modernen, hochwertigen Frankenwein ein Forum geboten. Der Siegerwein wird traditionell sowohl bei der WeinGala des Fränkischen Weinbauverbands als auch beim Festabend der Weinbruderschaft Franken im CCW Würzburg geehrt.

Das diesjährige Thema lautet:

### **Rosé trocken, Jahrgang 2021 oder 2022**

#### **Voraussetzungen:**

- Jahrgang 2021 oder 2022
- Herkunft Franken
- Rebsortenangabe offen
- trocken (Säure +2; max. 9 g/l Restzucker)

**Termin:** **Anmeldung bis 08.09.2023**

**Anlieferung:** **Fachberatung für Kellerwirtschaft beim Bezirk Unterfranken**  
Silcherstraße 5, 97074 Würzburg  
Bitte nutzen Sie dazu das angehängte Anmeldeformular.

Teilnehmen können **alle weinerzeugenden Betriebe in Bayern bzw. Franken**.  
Prämiert wird der Wein, der nach Beurteilung der Jury im Sinne der Ausschreibung qualitativ herausragt. Vorsitzender dieser Jury ist Hermann Mengler, Kellermeister unserer Weinbruderschaft. Ferner gehören ihr Mitglieder der Weinbruderschaft und weitere externe Verkoster an.

Wir würden uns sehr freuen, wenn Sie an dem Wettbewerb teilnehmen und einen oder mehrere geeignete Weine beim Bezirk Unterfranken in der Silcherstraße anstellen (Schraubverschluss zwei Flaschen pro Wein, bei Korkverschluss drei Flaschen - mindestens 0,75 l).

Mit freundlichen Grüßen und bestem Dank im Voraus für Ihre Teilnahme

*Peter Schwappach*  
Bruderschaftsmeister

*Hermann Mengler*  
Kellermeister der Weinbruderschaft

P.S.: Ausschreibung und Satzung für den Ehrenpreis sind auch im Internet abrufbar unter **[www.weinbruderschaft-franken.de](http://www.weinbruderschaft-franken.de)**

## **Satzung: Ehrenpreis der Weinbruderschaft Franken**

### **Ziel und Zuständigkeit:**

Die Weinbruderschaft Franken vergibt jährlich einen Ehrenpreis für einen herausragenden Wein (themenbezogen) an einen Erzeugerbetrieb. Zweck ist die besondere Würdigung der Erzeugung eines außergewöhnlichen Weines. Damit soll auch ein Beitrag zur Förderung hochwertiger Weinqualität in Franken geleistet werden.

### **Teilnehmer:**

Teilnahmeberechtigt sind alle fränkischen sowie bayerischen Erzeugerbetriebe

### **Zulassung:**

Zugelassen sind alle Weine, die nach dem Weingesetz produziert wurden, den dazugehörigen Bundes- und LänderVO entsprechen und eine amtliche Prüfungsnummer haben.

**Herstellungsbasis:** Guts- und Erzeugerabfüllung

**Herkunft:** Franken/Bayern

**Flaschengrößen:** 0,75 ltr.

### **Flaschenbestände**

Mindestvorrat: 300 Flaschen

**Anmeldeverfahren: Anmeldung bis 08.09.23**

### **Auswahlverfahren:**

Die Ausschreibung erfolgt durch die Weinbruderschaft.

Die Anmeldung der Weine erfolgt durch die Betriebe direkt. Vorschläge können auch von anderen Personen abgegeben werden.

Der Siegerwein wird in zwei Schritten ermittelt: erstens Vorauswahl und anschließend die Endrunde.

Die Kommission setzt sich aus Mitgliedern der Weinbruderschaft und Externen unter der Leitung des Kellermeisters der Weinbruderschaft zusammen.

### **Wiederholbarkeit:**

Der Ehrenpreis kann nur alle 3 Jahre an den gleichen Betrieb vergeben werden.

### **Preisverleihung:**

Die Verleihung des Ehrenpreises erfolgt am Festabend des Weinbauverbandes.

**Veröffentlichung der Ergebnisse:** erfolgt durch die Weinbruderschaft.

Die Zweit- und Drittplazierten werden mittels einer Urkunde ausgezeichnet.

**Preis:** Glas-Skulptur auf Muschelkalk-Sockel (siehe Bild Mitte rechts)

### **Werbung mit dem Ehrenpreis:**

Die Werbung ist freiwillig und zulässig mit Ehrenpreis, Anhänger sowie textlichen Hinweisen.

# Anmeldung zum Winzerehrenpreis der Weinbruderschaft Franken 2023

Name und Anschrift des Betriebes:

---

---

---

## Angaben zum Wein

Jahrgang: \_\_\_\_\_  
Rebsorte: \_\_\_\_\_  
Qualitätsstufe: \_\_\_\_\_  
Alter der Reben \_\_\_\_\_  
Lesedatum: \_\_\_\_\_  
Mostgewicht: \_\_\_\_\_

## Besondere oenologische Maßnahmen

Maischestandzeit \_\_\_\_\_  
Reinzuchthefer(n) \_\_\_\_\_  
Spontangärung \_\_\_\_\_  
Gärtemperatur \_\_\_\_\_  
Sur Lie \_\_\_\_\_  
Edelstahl \_\_\_\_\_  
Holz (Stück/Doppelstück) \_\_\_\_\_  
Barrique: \_\_\_\_\_  
Verschnittanteile in %: \_\_\_\_\_  
Säuerung \_\_\_\_\_  
Ascorbinsäure \_\_\_\_\_  
Stabilisierung \_\_\_\_\_

## analytische Werte

vorh. Alkohol g/l \_\_\_\_\_  
ges. Alkohol g/l \_\_\_\_\_  
Restzucker: \_\_\_\_\_  
Gesamtsäure: \_\_\_\_\_  
freie SO<sup>2</sup> \_\_\_\_\_  
Gesamte SO<sub>2</sub> \_\_\_\_\_

A.P.Nr: \_\_\_\_\_

Was Sie uns noch zu Ihrem Wein mitteilen möchten

---

---

---

Ort \_\_\_\_\_ Datum \_\_\_\_\_ Unterschrift \_\_\_\_\_