

+++ Lese vielerorts im Gang +++ Lesereihenfolge sehr unterschiedlich +++ Rotweinsorten im Auge behalten +++ bei Anlagen mit niedrigem Mostgewicht Vollreife abwarten +++

Allgemeine Situation:

Die Reifesituation und die Entwicklung der Reife sind über Franken hinweg sehr unterschiedlich. Dies hängt mit den üblichen Faktoren wie Ertrag, Niederschlag, Temperatur usw. zusammen. Bitte beobachten sie gerade die Rotweinanlagen genau, da hier eine Unterscheidung zwischen gesunden und faulen/unreifen Beeren oftmals schwierig ist. Nur 100% reife und gesunde Trauben sind für die Rotweinbereitung geeignet, deshalb muss je nach Gesundheitszustand eventuell die Zielsetzung angepasst werden. Hier ist eine Vorlese zur Rosébereitung angeraten, um in einem zweiten Durchgang die Trauben zur Rotweinbereitung einzubringen. Durch die hohen Temperaturen der letzten Tage haben die Beeren teils stark an Innendruck verloren, wodurch sich alle Inhaltsstoffe aufkonzentriert haben.

Heferversorgung

Die Versorgung der Moste mit hefeverwertbaren Stickstoffverbindungen ist durch die Niederschläge im August besser als in den letzten Jahren. Eine zusätzliche Versorgung der Hefen mit Nährstoffen ist aber auch 2023 ratsam. Diammoniumphosphat (DAP) sollte mit 30-40 g/hl zu Beginn der Gärung gegeben werden, bei Bedarf (Böckserbildung in der Gärung) kann bis zur zulässigen Gesamtmenge von 100 g/hl nachdosiert werden.

Die Nährstoffversorgung ist ein entscheidender Faktor, um die Reintönigkeit der Weine und den reibungslosen Verlauf der Gärung zu gewährleisten.

Präparat	Höchstmenge	Wirkung
Diammoniumphosphat DAP	100 g/hl (Most)	Gärsalz zur Böckserprävention, frühe Gabe 30-40 g/hl
Thiamin (Vitamin B1)	0,06 g/hl (0,6 mg/l) (Most)	Verringerung der SO ₂ -Bindungspartner
Kombipräparate	vom Hersteller abhängig (Most)	wie die Einzelkomponenten, häufig etwas teurer, aber einfacher in der Anwendung
Hefe-Präparate (Go-Ferm, Vitadrive etc.)	vom Hersteller abhängig (Hefeansatz)	für besseres Hefewachstum, Gabe zum Hefeansatz
inaktivierte Hefen, Hefe- zellwandpräparate	40 g/hl	zur besseren Endvergärung

Säuerung

Nicht bei allen Weinen ist aktuell eine Säuregabe notwendig, doch die voranschreitende Reife lässt die Säurewerte weiter sinken. Grundsätzlich ist die Säuerung mit bis zu 4 g/l, berechnet als Weinsäure, allgemein zugelassen. Bitte vergessen Sie nicht, dass die Säuerung ein önologisches Verfahren ist und damit analog zur Anreicherung oder Entsäuerung eine Meldepflicht besteht. Für die Mostsäuerung sollte Weinsäure verwendet werden.

Um unerwünschte Mikroorganismen in ihrer Vermehrung zu unterdrücken, sollte ab pH-Werten über 3,4 gesäuert werden. → 1 g/l L-Weinsäure erniedrigt den pH-Wert um ca. 0,1

pH-Wert	Zusatz an L-Weinsäure
> 3,60	2,0 g/l = 200 g/hl
3,55 - 3,60	1,5 g/l = 150 g/hl
3,45 - 3,55	1,0 g/l = 100 g/hl
3,40 - 3,45	0,5 g/l = 50 g/hl

Bentonitbedarf

Die Dosage-Empfehlung bezieht sich, wie in den letzten Jahren, nur auf die Variante „Mitvergären“. Versuche haben gezeigt, dass hier mit einer niedrigeren Aufwandmenge die Eiweißstabilität erreicht wird als im Vergleich zur Saft- oder Weinschönung. Auf die Verwendung von eisenarmem Bentonit ist zu achten.

Dosage-Empfehlung Mitvergären:

- Bacchus, Müller-Thurgau 150 g/hl
- Silvaner und Burgundersorten 200 g/hl

Information Öko-Betriebe

Im Anhang finden Sie Informationen des DLR und des LÖK zu den Richtlinien der ökologischen Kellerwirtschaft, sowie einen Hinweis zu entalkoholisierten Getränken aus Bio-Wein.

Kellerwirtschaftskurs 2023 online

Die Aufzeichnung der Veranstaltung vom 07.09.2023 ist jetzt zum Anschauen unter folgendem Link erreichbar: https://www.lwg.bayern.de/weinbau/bildung_beruf/336497/index.php#

Bezirk Unterfranken: Einladung Info-Treff Herbst 2023

- **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
- **Alzenau** **Do 14.09.2023** **17.00 Uhr**
Treffpunkt: Weingut Klaus Gündling; Goldbergshof 1, 63755 Alzenau

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



Reifemessung

Die meisten Rebsorten konnten in den vergangenen 5 Tagen deutlich an Mostgewicht zulegen. Allerdings ging die Reifeentwicklung bei Bacchus und Müller-Thurgau vergleichsweise langsam voran. Die Daten aus dem Steigerwald stammen nach wie vor überwiegend aus dem Bereich um den Schwanberg.

Rebsorte	Region	Anzahl	11.09.									06.09.	
			Mostgewicht [°Oechsle]			Gesamtsäure [g/l]			pH-Wert			Differenz MW	
			Min.	MW	Max.	Min.	MW	Max.	Min.	MW	Max.	°Oe	GS [g/l]
Bacchus	Franken	16	68	77	86	7	7,8	9	3,0	3,3	3,4	3	0,3
	Mainviereck	8	68	77	86	7	7,9	9	3,2	3,3	3,4	5	0,3
	Maindreieck	3	76	77	79	7	7,7	8	3,0	3,2	3,4	2	0,2
	Steigerwald	1	81	81	81	7	6,9	7	3,1	3,1	3,1	6	-0,4
Grau-burgunder	Franken	12	74	88	94	7	7,6	9	3,1	3,2	3,4	9	-0,5
	Mainviereck	5	74	88	93	7	8,0	9	3,2	3,3	3,4		
	Maindreieck	3	82	87	90	7	7,9	9	3,2	3,2	3,3	8	-0,6
	Steigerwald	4	82	90	94	7	6,9	7	3,1	3,2	3,4	10	-0,6
Müller-Thurgau	Franken	15	70	78	86	6	6,9	8	3,1	3,3	3,5	5	-0,1
	Mainviereck	8	70	76	81	6	7,0	8	3,2	3,3	3,5	8	-0,7
	Maindreieck	6	72	78	83	6	6,9	8	3,1	3,2	3,3	5	0,1
	Steigerwald	1	86	86	86	7	6,5	7	3,3	3,3	3,3	12	-0,4
Riesling	Franken	5	81	83	85	10	10,5	11	3,1	3,1	3,2	8	-2,1
	Mainviereck	1	85	85	85	10	9,6	10	3,1	3,1	3,1		
	Maindreieck	2	82	84	85	10	10,4	11	3,1	3,1	3,1	8	-2,1
	Steigerwald	2	81	81	81	11	11,0	11	3,1	3,1	3,2		
Scheurebe	Franken	5	72	82	90	7	7,8	10	3,1	3,2	3,2	10	-0,3
	Mainviereck	1	72	72	72	9	8,5	9	3,2	3,2	3,2		
	Maindreieck	2	79	82	84	7	8,0	10	3,1	3,2	3,2	11	0,0
	Steigerwald	2	83	87	90	7	7,3	8	3,2	3,2	3,2	14	-1,2
Silvaner	Franken	43	74	85	100	6	8,6	15	2,8	3,2	3,4	12	-0,6
	Mainviereck	6	82	85	89	8	8,5	9	3,1	3,2	3,2	9	-1,4
	Maindreieck	27	74	84	92	6	8,9	15	2,8	3,1	3,3	11	-0,4
	Steigerwald	10	80	89	100	7	8,0	10	3,1	3,2	3,4	13	-0,7
Weiß-burgunder	Franken	10	82	86	92	7	7,9	9	3,0	3,1	3,3	10	-0,9
	Mainviereck	1	83	83	83	8	8,3	8	3,1	3,1	3,1		
	Maindreieck	3	86	87	89	7	8,0	9	3,0	3,0	3,1	13	-1,1
	Steigerwald	6	82	86	92	7	7,8	9	3,0	3,2	3,3	7	-0,4
Domina	Franken	9	78	87	94	6	6,9	8	3,2	3,4	3,5	9	-0,4
	Mainviereck	1	78	78	78	8	8,4	8	3,3	3,3	3,3	2	-0,2
	Maindreieck	4	81	86	89	7	7,0	7	3,2	3,3	3,4	9	-0,2
	Steigerwald	4	85	90	94	6	6,4	7	3,3	3,4	3,5	11	-0,4
Spät-burgunder	Franken	8	78	88	97	8	9,1	11	3,1	3,3	3,4	9	0,6
	Mainviereck	4	78	82	87	8	9,2	11	3,1	3,3	3,4		
	Maindreieck	4	91	94	97	9	9,0	10	3,2	3,3	3,4	14	0,3
	Steigerwald												

Werte der Weinlabore GWF, Weinhaus Kempf, "Das Weinlabor, Klein Kellereiartikel" und LWG

Die LWG informiert:

Tresterverwertung im eigenen Betrieb

Organische Reste, die nach der Ernte auf dem Betrieb bei der Verarbeitung entstehen und wieder auf die betriebseigene Fläche zurückgeführt werden, sind Wirtschaftsdünger.

Der Wirtschaftsdünger Trester hat sogenannte „wesentliche Nährstoffgehalte“ an Stickstoff und Phosphat. Aus diesem Grund ist die Düngung mit Trester durch die DüV geregelt. Reststoffe, die bei der Aufbereitung im Weingut anfallen und auf Flächen ausgebracht werden, sind im Sinne der DüV als organische Düngemittel zu bewerten und in der Düngeberechnung des auf der Ausbringung folgenden Jahres einzubeziehen.

Um die Aufbringung von frischem Trester zu einem Zeitpunkt, an dem die Rebe keinen Düngbedarf mehr hat, zu gewährleisten, muss dies auf den begrüntem Gassen (z.B. Grasdauerbegrünung, eingesäte Herbst-Winterbegrünungen) erfolgen.

Die Ausbringung des Wirtschaftsdüngers Trester ist in einem einjährigen oder dreijährigen Zyklus möglich. Zusätzlich wurde auf Bundesebene eine Regelung vereinbart, die eine Ausbringung der Trester auch im Sinne eines Ernterückstands ermöglicht. Da bei diesen drei Möglichkeiten unterschiedliche Anforderungen an die Ausbringung und die DüV-Dokumentation zu beachten sind, werden diese ausführlich auf der Homepage https://www.lwg.bayern.de/weinbau/rebe_weinberg/198190/index.php erläutert.

Besteht nicht die Möglichkeit einer Tresterausbringung im Herbst, kann Trester bis zu maximal sechs Monate auf der freien Feldflur zwischengelagert werden. Die genauen Anforderungen zur Zwischenlagerung von Trester in der freien Feldflur werden derzeit noch überarbeitet. Da die Entscheidung des Bundes hierzu noch nicht gefallen ist, gelten die bisherigen Anforderungen weiter:

- Lagerungsdauer von maximal 6 Monaten
- Lagerung auf ebenen, begrüntem Flächen
- Mindestens 20 m Abstand zu Gewässern
- Beim Abfahren sollte die (mit Nährstoffen angereicherte) oberste Bodenschicht (ca. 10 cm) mit aufgenommen und auf der Zielfläche verteilt werden.
- Nach Abfuhr Einsaat von Stickstoff zehrenden Pflanzen (z.B. Gras, Kreuzblütler)
- generelles Lagerverbot auf geschützten Biotopflächen, Kompensationsflächen und Naturschutzflächen

Weiterführende Informationen zur Tresterlagerung auf der freien Feldflur erhalten Sie auf der Homepage: https://www.lwg.bayern.de/mam/cms06/weinbau/dateien/tresterlagerung_in_bayern.pdf

Hinweise zur Öko-Weinbereitung VO (EU) 2018/848 und 2021/1165

Der Sulfid-Gehalt ist für Weine aus ökologischem Anbau beschränkt. Es gelten die Gesamtschwefeldioxidgehalte zum Zeitpunkt des Inverkehrbringens zum unmittelbaren menschlichen Verbrauch.

Weinkategorie	SO₂-Grenzwert
Rotwein < 2 g/l RZ	100 mg/l
Rotwein > 2 g/l und < 5 g/l RZ	120 mg/l
Rotwein ≥ 5 g/l RZ	170 mg/l
Weiß- und Roséwein < 2 g/l RZ	150 mg/l
Weiß- und Roséwein > 2 g/l und < 5 g/l RZ	170 mg/l
Weiß- und Roséwein ≥ 5 g/l RZ	220 mg/l
Spätlese ≥ 5 g/l RZ	270 mg/l
Auslese ≥ 5 g/l RZ	320 mg/l
Beerenauslese, TBA, Eiswein ≥ 5 g/l RZ	370 mg/l
Likörwein < 5 g/l RZ	120 mg/l
Likörwein > 5 g/l RZ	170 mg/l
Qualitätsschaumwein	155 mg/l
Übrige Schaumweine	205 mg/l

RZ = Restzucker (Fructose + Glucose)

Witterungsbedingte Erhöhung bei Festsetzung durch die zuständige Behörde: 50 mg/l (40 mg/l bei Likör- und Schaumweine)

Verbotene oenologischen Verfahren

- teilweise Konzentrierung durch Kälte
- teilweise Entalkoholisierung
- Entschwefelung durch physikalische Verfahren
- Behandlung durch Elektrodialyse
- Behandlung mit Kationenaustauschern

Zugelassene oenologische Verfahren

- Thermische Behandlungen (nur bis 75 °C; auch für z.B. Maischeerhitzung!)
- Zentrifugierung und Filtrierung mit oder ohne inerte Filtrierhilfsstoffe (Porengröße nicht unter 0,2 Mikrometer)

Laut Anhang V Teil D der VO (EU) 2021/1165 zugelassene Stoffe (ohne Gewähr!)

- Luft
- gasförmiger Sauerstoff
- Stickstoff
- Kohlendioxid
- Argon (darf nicht zum Durchperlen verwendet werden)
- Eichenholzstücke
- Weinsäure (L(+)-)
- Milchsäure
- Kalium-L(+)-tatarat
- Kaliumbicarbonat
- Calciumcarbonat

- Calciumsulfat: nur für vino generoso, Spanien)
- Schwefeldioxid
- Kaliumbisulfit
- Kaliummetabisulfit
- L-Ascorbinsäure
- Önologische Holzkohle (Aktivkohle)
- Diammoniumhydrogenphosphat
- Thiaminhydrochlorid
- Hefeautolysate
- Heferinden
- inaktivierte Hefe
- Speisegelatine²
- Pflanzenproteine (Weizen, Erbsen, Kartoffel)²
- Hausenblase²
- Kasein²
- Kaliumkaseinat
- Eiweiß (Albumin)²
- Bentonit
- Siliziumdioxid (Kieselöl)
- Tannine²
- Chitosan (aus *Aspergillus niger*)
- Hefeproteinextrakte²
- Kaliumalginat
- Kaliumbitrat
- Citronensäure
- Metaweinsäure
- Gummiarabicum²
- Hefe-Mannoproteine
- Pectinlyasen³
- Pectinmethylesterase³
- Polygalacturonase³
- Hemicellulase³
- Cellulase³
- Hefen¹
- Milchsäurebakterien
- Kupfercitrat
- Aleppokiefernharz (nur in Griechenland!)
- Weinhefen (nur aus ökologischer/ biologischer Produktion)

¹ Für die individuellen Hefestämme: wenn verfügbar, aus ökologischen Ausgangsstoffen gewonnen.

² Zusatz- und Behandlungsmittel müssen, sofern verfügbar, ökologischer Herkunft sein

³ Nur für önologische Zwecke bei der Klärung

Bei Hefen zur Weinbereitung bezieht sich die Verfügbarkeit auf den jeweils gewünschten individuellen Hefestamm, d.h. wenn z.B. die Hefe VB1 eingesetzt werden soll, kann dieser Hefestamm aus konventioneller Herstellung verwendet werden. **Wenn es den gewünschten Hefestamm allerdings in Öko-Qualität gibt (z.B. Lalvin EC1118 konventionell und Öko), dann muss die „Öko-Hefe“ eingesetzt werden.** Für „Weinhefen“ (z.B. als Hefeschönung) gilt jedoch „nur aus ökologischer Produktion“.

Laut Anhang V Teil A Abschnitt A2 der VO (EU) 2021/1165 zugelassene Verarbeitungshilfsstoffe (ohne Gewähr!)

- Cellulose
- Kieselgur
- Perlit

Bisher keine Kennzeichnung als entalkoholisierter Bio-Wein zulässig!

Entalkoholisierter Wein kann nicht ökologisch erzeugt werden, solange die in Anhang VIII Teil I Abschnitt E der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 aufgeführten Entalkoholisierungsverfahren nicht ebenfalls in Anhang II Teil VI der Verordnung (EU) 2018/848 (EU-Öko-Verordnung) aufgeführt sind.

In Deutschland wurde eine Übergangslösung eingeräumt, die eine Kennzeichnung als „entalkoholisertes Getränk aus Biowein“ bisher geduldet hat.

Diese Übergangslösung in Deutschland wird **zum 29.09.2023 beendet!**

Die Abfüllung bereits produzierter Ware kann bis 20.10.2023 und der Verkauf von entalkoholisierten Getränken aus Wein mit Bezug auf die ökologische Erzeugung bis 31.12.2023 geduldet werden.

Eine Änderung der EU-Öko-VO mit Aufnahme der Entalkoholisierungsverfahren wird erwartet.