

+++ Hauptlese ist in vollem Gange +++ Anlagen beobachten +++ selektive Lese zwingend notwendig +++ Gesunde Trauben vor Mostgewicht +++ Anreicherung in Betracht ziehen +++ Säuremanagement +++

Allgemeine Situation

Bacchus und Müller-Thurgau sind gebietsübergreifend größtenteils schon eingebracht bzw. müssen zeitnah geerntet werden. Die Rebanlagen, die für die Rotweinsbereitung vorgesehen sind, müssen genau beobachtet werden, denn auch hier zeigen sich immer wieder Fäulnisnester und punktuell geschädigte Beeren, die Infektionen streuen.

Die örtlich sehr heftigen Niederschläge am Dienstag haben die Temperaturen am Mittwoch tagsüber zwar auf ein erträgliches Maß sinken lassen, aber die Reifeentwicklung wird über alle Sorten hinweg weiter zügig voranschreiten, auch aufgrund der milden Nächte. Eine individuelle Leseplanung ist extrem wichtig! Um möglichst alle gesteckten Ziele erreichen zu können, gilt es abzuwägen, d. h. welche Anlagen auf der Prioritätenliste nach ganz oben müssen. Für gesetzte und Top Qualitäten gibt es aktuell nur ein enges Zeitfenster. Daher muss die Lese anderer Linien warten, auch wenn der Aufwand der Vorlese und Selektion höher erscheint.

Traubengesundheit

- Gesunde Trauben sind der wichtigste Baustein für gute Weinqualität
- Mostgewicht ist „zweitrangig“ → gegebenenfalls Anreicherung
- Bei angeschlagenem Lesegut nach Standardverfahren vorgehen
 - Handlese → Selektionieren; Vollernter → Vorlese
 - Maischeschwefelung 3-5 g/hl SO₂
 - erhöhter pH-Wert? → evtl. Säuerung
 - Kühle, schnelle Verarbeitung
 - bei Bedarf Kohleschönung im Saftstadium (20-50 g/hl)
 - zügige, scharfe Vorklärung
 - schnell in Gärung bringen

Rotwein

- Nur 100 % Gesunde Trauben ernten → Selektion im Weinberg!
- Unterscheidung von gesunden und befallenen Trauben oft schwierig → Trauben abriecken, Lesehelfer schulen, ständige Kontrolle
- zügige Verarbeitung
- Risiko genau abwägen (Sponti vs. Reinzuchthefer)
- wenn angeschlagenes Material, dann evtl. Rosé- oder Rotlingbereitung

Mikroorganismenaktivität

- Faktor Zeit → schnelle Verarbeitung
- Hemmung → SO₂ und Kühlung
- pH-Wert → evtl. Säuerung (je nach Gesundheitszustand und Säurewert)

Reifemessung

Viele Rebsorten haben im Durchschnitt ein Mostgewicht von 80 °Oechsle erreicht oder bereits überschritten. Die Maximalwerte liegen zum Teil über 90° Oechsle. Die pH-Werte der Weißweine sind etwas niedriger als die der Rotweine und befinden sich meist in einem mikrobiologisch unbedenklichen Bereich.

Rebsorte	Region	Anzahl	13.09.									11.09.	
			Mostgewicht [°Oechsle]			Gesamtsäure [g/l]			pH-Wert			Differenz MW	
			Min.	MW	Max.	Min.	MW	Max.	Min.	MW	Max.	°Oe	GS [g/l]
Bacchus	Franken	42	70	82	109	6	7,3	10	3,0	3,2	3,6	5	-0,5
	Mainviereck	3	73	74	77	6	6,9	8	3,2	3,3	3,3	-3	-1,0
	Maindreieck	22	70	81	93	6	7,4	10	3,2	3,3	3,6	4	-0,3
	Steigerwald	6	81	91	109	6	7,6	10	3,1	3,2	3,3	10	0,7
Müller-Thurgau	Franken	42	61	79	100	5	6,3	9	3,1	3,3	3,5	2	-0,6
	Mainviereck	2	72	76	80	6	6,9	8	3,3	3,4	3,4	0	-0,1
	Maindreieck	36	75	80	95	5	6,2	8	3,2	3,3	3,5	1	-0,7
	Steigerwald	2	61	71	80	6	7,4	9	3,1	3,2	3,4		
Riesling	Franken	2	81	85	89	9	9,4	10	3,0	3,0	3,1	2	-1,1
	Mainviereck												
	Maindreieck	2	81	85	89	9	9,4	10	3,0	3,0	3,1	2	-1,1
	Steigerwald												
Silvaner	Franken	63	76	87	94	7	8,1	11	3,0	3,1	3,4	1	-0,5
	Mainviereck												
	Maindreieck	62	76	87	94	7	8,0	11	3,0	3,1	3,4	3	-0,8
	Steigerwald												
Weißburgunder	Franken	6	73	86	100	7	9,0	11	3,1	3,2	3,3	0	1,1
	Mainviereck												
	Maindreieck	5	73	83	91	8	9,4	11	3,1	3,2	3,3	-5	1,4
	Steigerwald												
Domina	Franken	3	82	87	90	6	6,6	8	3,4	3,5	3,6	0	-0,2
	Mainviereck												
	Maindreieck	2	82	86	90	6	6,0	6	3,4	3,5	3,6	0	-1,0
	Steigerwald	1	88	88	88	8	7,9	8	3,6	3,6	3,6	-2	1,5
Portugieser	Franken	7	72	78	81	7	8,0	9	3,2	3,4	3,5	4	-0,4
	Mainviereck	6	72	78	81	7	8,0	9	3,2	3,4	3,5	4	-0,3
	Maindreieck												
	Steigerwald	1	78	78	78	8	7,5	8	3,5	3,5	3,5		
Spätburgunder	Franken	5	67	80	94	6	8,9	11	3,3	3,5	3,6	-8	-0,2
	Mainviereck	3	67	72	77	10	10,8	11	3,3	3,4	3,5	-10	1,5
	Maindreieck	2	90	92	94	6	6,1	6	3,5	3,5	3,6	-2	-2,9
	Steigerwald												

Werte der Weinlabore Weinhaus Kempf, "Das Weinlabor, Klein Kellereiartikel", Dr. Nilles und LWG

**Ermittlung des natürlichen Alkoholgehaltes in % vol und g/l aus dem Mostgewicht [°Oe]
nach Gesamtsäure und Weinbereitung (Schandelmaier 2023)**

°Oe		Gesamtsäure															
		4 g/l		6 g/l		8 g/l		10 g/l		12 g/l		14 g/l		16 g/l		18 g/l	
RW	WW	g/l	% vol	g/l	% vol	g/l	% vol	g/l	% vol	g/l	% vol	g/l	% vol	g/l	% vol	g/l	% vol
55	51	54	6,9	53	6,8	52	6,6	51	6,5	50	6,4	49	6,2	48	6,1	47	6,0
56	52	56	7,0	55	6,9	54	6,8	53	6,7	52	6,5	51	6,4	50	6,3	49	6,2
57	53	57	7,2	56	7,1	55	6,9	54	6,8	53	6,7	52	6,6	51	6,4	50	6,3
58	54	58	7,4	57	7,2	56	7,1	55	7,0	54	6,9	53	6,7	52	6,6	51	6,5
59	55	59	7,5	58	7,4	57	7,3	56	7,1	55	7,0	54	6,9	53	6,8	52	6,6
60	56	61	7,7	60	7,5	59	7,4	58	7,3	57	7,2	56	7,0	55	6,9	54	6,8
61	57	62	7,8	61	7,7	60	7,6	59	7,5	58	7,3	57	7,2	56	7,1	55	6,9
62	58	63	8,0	62	7,9	61	7,7	60	7,6	59	7,5	58	7,4	57	7,2	56	7,1
63	59	64	8,2	63	8,0	62	7,9	61	7,8	60	7,6	59	7,5	58	7,4	57	7,3
64	60	66	8,3	65	8,2	64	8,1	63	7,9	62	7,8	61	7,7	60	7,5	59	7,4
65	61	67	8,5	66	8,3	65	8,2	64	8,1	63	8,0	62	7,8	61	7,7	60	7,6
66	62	68	8,6	67	8,5	66	8,4	65	8,2	64	8,1	63	8,0	62	7,9	61	7,7
67	63	69	8,8	68	8,7	67	8,5	66	8,4	65	8,3	64	8,1	63	8,0	62	7,9
68	64	71	8,9	70	8,8	69	8,7	68	8,6	67	8,4	66	8,3	65	8,2	64	8,1
69	65	72	9,1	71	9,0	70	8,8	69	8,7	68	8,6	67	8,5	66	8,3	65	8,2
70	66	73	9,3	72	9,1	71	9,0	70	8,9	69	8,8	68	8,6	67	8,5	66	8,4
71	67	74	9,4	73	9,3	72	9,2	71	9,0	70	8,9	69	8,8	68	8,7	67	8,5
72	68	76	9,6	75	9,4	74	9,3	73	9,2	72	9,1	71	8,9	70	8,8	69	8,7
73	69	77	9,7	76	9,6	75	9,5	74	9,4	73	9,2	72	9,1	71	9,0	70	8,8
74	70	78	9,9	77	9,8	76	9,6	75	9,5	74	9,4	73	9,3	72	9,1	71	9,0
75	71	79	10,1	78	9,9	77	9,8	76	9,7	75	9,5	74	9,4	73	9,3	72	9,2
76	72	81	10,2	80	10,1	79	10,0	78	9,8	77	9,7	76	9,6	75	9,4	74	9,3
77	73	82	10,4	81	10,2	80	10,1	79	10,0	78	9,9	77	9,7	76	9,6	75	9,5
78	74	83	10,5	82	10,4	81	10,3	80	10,1	79	10,0	78	9,9	77	9,8	76	9,6
79	75	84	10,7	83	10,6	82	10,4	81	10,3	80	10,2	79	10,0	78	9,9	77	9,8
80	76	86	10,8	85	10,7	84	10,6	83	10,5	82	10,3	81	10,2	80	10,1	79	10,0
81	77	87	11,0	86	10,9	85	10,7	84	10,6	83	10,5	82	10,4	81	10,2	80	10,1
82	78	88	11,2	87	11,0	86	10,9	85	10,8	84	10,7	83	10,5	82	10,4	81	10,3
83	79	89	11,3	88	11,2	87	11,1	86	10,9	85	10,8	84	10,7	83	10,6	82	10,4
84	80	91	11,5	90	11,3	89	11,2	88	11,1	87	11,0	86	10,8	85	10,7	84	10,6
85	81	92	11,6	91	11,5	90	11,4	89	11,3	88	11,1	87	11,0	86	10,9	85	10,7
86	82	93	11,8	92	11,7	91	11,5	90	11,4	89	11,3	88	11,2	87	11,0	86	10,9
87	83	94	12,0	93	11,8	92	11,7	91	11,6	90	11,4	89	11,3	88	11,2	87	11,1
88	84	96	12,1	95	12,0	94	11,9	93	11,7	92	11,6	91	11,5	90	11,3	89	11,2
89	85	97	12,3	96	12,1	95	12,0	94	11,9	93	11,8	92	11,6	91	11,5	90	11,4
90	86	98	12,4	97	12,3	96	12,2	95	12,0	94	11,9	93	11,8	92	11,7	91	11,5
91	87	99	12,6	98	12,5	97	12,3	96	12,2	95	12,1	94	11,9	93	11,8	92	11,7
92	88	101	12,7	100	12,6	99	12,5	98	12,4	97	12,2	96	12,1	95	12,0	94	11,9
93	89	102	12,9	101	12,8	100	12,6	99	12,5	98	12,4	97	12,3	96	12,1	95	12,0
94	90	103	13,1	102	12,9	101	12,8	100	12,7	99	12,6	98	12,4	97	12,3	96	12,2
95	91	104	13,2	103	13,1	102	13,0	101	12,8	100	12,7	99	12,6	98	12,5	97	12,3
96	92	106	13,4	105	13,2	104	13,1	103	13,0	102	12,9	101	12,7	100	12,6	99	12,5
97	93	107	13,5	106	13,4	105	13,3	104	13,2	103	13,0	102	12,9	101	12,8	100	12,6
98	94	108	13,7	107	13,6	106	13,4	105	13,3	104	13,2	103	13,1	102	12,9	101	12,8
99	95	109	13,9	108	13,7	107	13,6	106	13,5	105	13,3	104	13,2	103	13,1	102	13,0
100	96	111	14,0	110	13,9	109	13,8	108	13,6	107	13,5	106	13,4	105	13,2	104	13,1
101	97	112	14,2	111	14,0	110	13,9	109	13,8	108	13,7	107	13,5	106	13,4	105	13,3
102	98	113	14,3	112	14,2	111	14,1	110	13,9	109	13,8	108	13,7	107	13,6	106	13,4
103	99	114	14,5	113	14,4	112	14,2	111	14,1	110	14,0	109	13,8	108	13,7	107	13,6
104	100	116	14,6	115	14,5	114	14,4	113	14,3	112	14,1	111	14,0	110	13,9	109	13,8

***Rotwein (Maischegärung, Verluste bei der Maischegärung 4°Oe oder ca. 5 g/l Alkohol), ** Weißwein (Mostgärung) kühl vergoren**
 Berechnet nach der Formel: $((\text{Mostgewicht} \times 2,63) - 22) \times 47,5\%$ bei 8 g/l Gesamtsäure zum Zeitpunkt der Mostgewichtsbestimmung / 2 g Säure entsprechen ungefähr 1 g Alkohol / Zwischenwerte werden gemittelt / Weinbereitung und Säuregehalt sind die wichtigsten Faktoren für die Menge des gebildeten Alkohols, darüber hinaus gibt es weitere Faktoren, so dass die genannten Zahlen immer eine Schätzung bleiben. / Schandelmaier, B., 2023

Anreicherung

Anreicherung um Alkohol (g/l)	Kilogramm Zucker zu 100 Liter Most, Maische oder Wein		
	Weißweinmoste aus gesunden Trauben kühlvergoren * Faktor 0,21	Most aus Rotweinmaischederhitzung Traditioneller Most Faktor 0,24	Entrappte Rotweinmaische** bei Maischegärung Faktor 0,24
7	1,5	1,7	1,4
8	1,7	1,9	1,7
9	1,9	2,2	1,9
10	2,1	2,4	2,1
11	2,3	2,9	2,3
12	2,6	2,9	2,5
13	2,8	3,2	2,7
14	3,0	3,4	2,9
15	3,2	3,7	3,1
16	3,4	3,9	3,3
17	3,6	4,2	3,6
18	3,9	4,4	3,8
19	4,1	4,7	4,0
20	4,3	4,9	4,2
21	4,5	5,2	4,4
22	4,7	5,4	4,6
23	5,0	5,7	4,9
24	5,2	5,9	5,1

* 1969, Jacob, L.

** Mostanteil 85%

Anreicherungshöchstgrenzen

(Art. 80, Anhangs VIII Teil II Abschnitt A und B der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013, § 15 WeinV)

	Erhöhung um max. % vol. (g/l)	auf höchstens % vol (g/l) Gesamtalkohol
„Deutscher Wein“ Weinbauzone A	3,0 %vol (24 g/l)	weiß 11,5 % vol (91 g/l) rot 12,0 % vol (95 g/l)
Landwein (Main, Bayer. Bodensee, Regensburg)	3,0 %vol (24 g/l)	weiß 12,5 % vol (99 g/l) rot 13,0 % vol (103 g/l)
Qualitätswein Württemberg (Bereich Bayer. Bodensee)	3,0 %vol (24 g/l)	15 % vol (118 g/l)
Qualitätswein Franken	3,0 %vol (24 g/l)	15 % vol (118 g/l)