



OENOLOGISCHER HINWEIS NR. 6 VOM 20.09.2010

Empfehlungen zum Herbst 2010

Die anhaltend feuchte Witterung beschleunigt die Verbreitung von Botrytis. Somit muss die Ernte der Rebsorte Müller-Thurgau früher als erwartet erfolgen. Wir hoffen auf trockenes, windiges Wetter, damit die anderen Rebsorten noch länger reifen können. Bei der Lese ist darauf zu achten, dass die vereinzelt auftretenden Essig-befallenen Beeren exakt aussortiert werden. Auch Oidium-befallene und verpilzte, muffige Trauben gehören nicht ins Lesegut.

Bei **sauberem Lesegut** bleibt es bei den Empfehlungen der Jahre 2009 und 2007:

Möglichst reif und kühl ernten, max. mit 5 g/hl Kaliumdisulfit schwefeln*, schnell und schonend verarbeiten, konsequent auspressen (Maischestandzeit oder eine Pressdauer von mehr als 2 Stunden erhöht die Fülle und UTA-Stabilität), evtl. Most enzymieren, gut vorklären, Weiß- und Roséwein bei ca. 18 °C mit geeigneten Hefen vergären. Dabei sollte man sich für Hefen mit besonderer Eignung für spezielle Rebsorten wie Sauvignon blanc, Muskateller, Müller-Thurgau, Burgundersorten entscheiden. Hinweise finden sich im Internet unter www.geisenheimer-hefefinder.de und bei den Hefelieferanten. Bei besonders gärschwachen Hefen ist eine ständige Kontrolle des Gehalts an flüchtiger Säure erforderlich. Die Hefeernährung erfolgt kostengünstig mit Di-Ammonium-Phosphat (DAP, zulässige Gesamtmenge max. 100 g/hl). Bei nicht allzu mangelhaft mit Stickstoff versorgten Mosten kann mit der ersten Gabe gewartet werden, bis einige Oechsle vergoren sind. DAP darf nie zum Hefeansatz und am besten auch nicht schon mit der Hefe zum Most gegeben werden. Vielmehr sollte die DAP-Gabe gestaffelt im Verlauf der Hauptgärung dosiert werden. Beim Auftreten von Böcksern können weitere ca. 20 g/hl zugegeben werden. Gegen Ende der Gärung sollte kein DAP mehr dosiert werden. Die zusätzliche Gabe von Thiamin kann schweflige Säure einsparen.

Mittels Spindel, Biegeschwinger, Clinitest oder Restzuckerbestimmung kontrolliert man die Durchgärung. Das Beifüllen erfolgt früh, evtl. bereits am Ende der stürmischen Gärung. Wird kein Biologischer Säureabbau gewünscht, kann die Schwefelung mit 8 g/hl SO₂ eine Woche später erfolgen. Die Zugabe von mind. 10 g/hl Ascorbinsäure empfiehlt sich insbesondere bei etwas unreifem Lesegut, kann aber generell für Weißwein und helle Rosés empfohlen werden.

*) Um einen hellen Weintyp zu erzeugen, erhalten überreife, stark gefärbte, gesunde Grauburgunder sowie Spätburgunder für Blanc de Noirs vor der Gärung keinerlei schweflige Säure.

Stark Botrytis-belastetes Lesegut ist sofort zu verarbeiten. Um Standzeiten zu vermeiden, muss die Ernte in diesem Fall exakt mit dem Verarbeiter abgestimmt werden. Lange Trauben-, Maische- oder Moststandzeiten erfordern im späteren Ausbau extrem hohe Schwefelmengen! Zudem besteht die Gefahr von Ester- und Essignoten.

Die Schwefelung solchen Lese guts erfolgt mit 5 - 10 g/hl Kaliumdisulfit auf die Trauben. Ein Abbeeren ist nur sinnvoll, wenn die Maische anschließend gepumpt werden muss. Bei stark Botrytis-befallenem Lese gut kann die Pressung auf 2 Stunden reduziert werden, da die Maische bereits aufgeschlossen ist. Pektolytische Enzyme zum Most tragen zu einer besseren Klärung bei.

Je 1 % Botrytis sollte 1 g/hl Kohle in dem Most dosiert werden, bei alter Botrytis evtl. auch etwas mehr. Die Höchstmenge liegt bei 100 g/hl. Eine Verkostung des geschönten Mostes wird empfohlen.

Bei solchem Lese gut kommt es besonders auch auf die schnelle, exakte Vorklärung an. Soweit möglich, hat sich das Pasteurisieren bewährt. Erhöhte Hefeinsaat (20 g/hl auch bei Weißwein) führen zu einem schnellen Gärbeginn. Die Thiamin-Gabe ist bei befallenem Lese gut zwingend erforderlich. Solches Material erfordert gärkräftige Hefen. Experimente mit gärschwachen Hefen erhöhen das Betriebsrisiko! Enthält ein Most bereits merkliche Mengen an flüchtigen Säuren, so ist zu pasteurisieren oder zu filtrieren und anschließend bei erhöhter Temperatur zu vergären, damit die Gärungskohlensäure die negativen Komponenten teilweise ausspült. Eine exakte Gärüberwachung dürfte selbstverständlich sein.

Der Jungwein wird früh begefüllt. Nur bei einwandfreiem Jungwein kann ein biologischer Säureabbau (möglichst mit Starterkulturen) eingeleitet werden. Ansonsten erfolgt die Schwefelung mit 8 - 10 g/hl. Um 50 mg/l freie schweflige Säure zu erreichen, muss evtl. der Gehalt nach einem Tag überprüft und nachgeschwefelt werden.

Sollte die Reife bei den Rebsorten Schwarzriesling und Spätburgunder nicht so vollständig sein, so wäre das Verfahren der Maischeerhitzung empfehlenswert. Die besseren Partien könnten mittels Maischegärung zu einem romanischen Weinstil ausgebaut werden. Bitte verwenden Sie für Rotwein nur gesundes Lese gut. Ungeeignetes Lese gut ist bereits bei der Lese zu verwerfen.

gez. Herbert Krebs

Newsletter:

Am schnellsten können Sie unsere Oenologischen Hinweise per E-Mail erhalten. Bei vorhandenem Internet-Zugang können Sie sich die Zusendung durch Eintrag in unser kostenloses Newsletter-System sicherstellen:

1. Homepage des Staatlichen Weinbauinstituts Freiburg aufrufen: www.wbi-freiburg.de
2. In der Leiste links „Aktuelle Informationen für die Praxis“ anwählen.
3. Dort „WBI-Newsletter“ und dann „Newsletter-Management“ anklicken.
4. Tragen Sie Ihre E-Mail-Adresse ein, wählen den gewünschten Newsletter und schicken Sie die Meldung ab.

Beim Bestellen der Oenologischen Hinweise erhalten Sie aus technischen Gründen dann auch die Rebschutz-Hinweise. Den Bezug dieser Hinweise können Sie dort jederzeit wieder abbestellen.

90 Jahre WBI

1920 - 2010 Von den Anfängen in die Zukunft