

## 2. Herbstinformationsschreiben 2023

*Weinlabor Kiefer - Wir bringen Sie auf den Geschmack!*

Aufgrund der oft noch geringen Mostgewichte ist die Lese bis jetzt noch sehr verhalten. Die Säure ist teilweise schon niedrig. Die Erträge sind sehr hoch und kompakte Trauben beginnen aufzuplatzen. Die Reife ist, insbesondere beim Grauburgunder, inhomogen. Viele Anlagen sind mehr oder minder stark mit Oidium befallen. Essigfaule Trauben gibt es bei roten und weißen Sorten. Neben beginnender Botrytis treten auch Sekundärinfektionen mit Penicillium auf. Weitere Regenfälle könnten diese Situation noch weiter verschärfen. Insgesamt ist die Lage aber heterogen. Es gibt auch Anlagen mit guten Mostgewichten, geringeren Erträgen, zufriedenstellenden Gesundheitszustand oder hohen Säuregehalten.

Es hat eine herausfordernde Weinlese begonnen, in der kein Vorgehen nach Schema F möglich ist!

### Weiß. u. Rosémostverarbeitung

Stärker mit Oidium und alle mit Penicillium befallene Trauben, Essigfaule Trauben und ungenügend reife Trauben müssen so gut wie möglich vor der Lese entfernt werden. Trotz Negativvorlese wird das Lesegut oft stärker mikrobiell und mit Fäulnis belastet sein.

Reduktive Verarbeitung und scharfe Vorklärung sind in diesem Jahr die Voraussetzung für saubere Moste! Eine Vorklärung durch Absetzen ist evtl. nicht ausreichend und sollte bei den momentan hohen Temperaturen nur Erfolgen, wenn der Most runtergekühlt werden kann. Die Flotation ist am schlagkräftigsten und sollte ausschließlich mit Stickstoff durchgeführt werden. Auch der Hefefilter ist eine gute Wahl. Jegliche Oxidation von Maische und Most ist zu vermeiden. Schon auf dem Maischewagen sollten 5 – 15 g/hl Galal-cool oder 15 g/hl Glutastar als oxidationsschutz zugegeben werden.

Wenn der Most nach der ersten Behandlung und Klärung nicht sauber ist muss eine Nachbehandlung erfolgen. Hier kommt i. d. R. Geosorb-Kohle und / oder Anafin Qi zum Einsatz. Wir setzen hierzu gerne Vorversuche für Sie an (Zeitbedarf 2 – 3 Stunden).

Bei Bukettsorten ist zur Schonung des Primäraromas der Einsatz von Geosorb schon bei der ersten Behandlung zu empfehlen, falls eine Kohleschönung notwendig ist.

Die Monoterpene sind vor allem für das sortentypische Bukett von Muskattsorten wie z. B. Muskateller, Morio, Traminer und Huxel verantwortlich. Sie sind aber auch bei Rebsorten wie Riesling, Müller-Thurgau oder Scheurebe von sensorischer Bedeutung. Monoterpene werden bei der Maischestandzeit freigesetzt. Bei Riesling und Müller-Thurgau reichen 4 – 6 Stunden Standzeit, bei den Bukettsorten sollte die Maischestandzeit mind. 12 – 24 Stunden betragen. Voraussetzung für eine Maischestandzeit sind weitgehend gesunde Trauben und keine zu hohen Temperaturen. Je höher der Fäulnisanteil, desto kürzer die Standzeit!

Bei von Thiolen geprägten Rebsorten wie Sauv. Blanc oder Scheurebe ist keine lange Maischestandzeit notwendig.

Bei längeren Maischestandzeiten empfiehlt sich die Bioprotektion mit 7 – 20 g/hl IOC GAIA.

Bei mit Essigfaulen Trauben belastetem Lesegut muss die flüchtige Säure bestimmt werden. Der höchste Gehalt an flüchtiger Säure ist im freien Saftablauf zu finden. Bei starker Belastung ist der Vorlauf getrennt zu halten und zu analysieren. Je % Fäulnis sind 2 g/hl Kohle einzusetzen. Kaseinhaltige Produkte wie Anafin Most K oder Anafin Pur haben eine hervorragende Wirkung bei Fäulnis, mikrobieller Belastung und unreifen Lesegut. Der pH-Wert sollte auf 3,20 bis max. 3,30 abgesenkt werden.

Durch Sonnenbrand und unreife Kerne können bei weißen Mosten erhöhte Catechingehalte auftreten. Bei schlanken Weinen wirken sich erhöhte Catechingehalte deutlich schneller negativ aus. Da eine Mostoxidation in diesem Jahr ausscheidet ist eine Reduzierung der Catechine nur mit PVPP möglich. Da hierfür hohe Dosagen notwendig sind, sollte zuvor immer eine Bestimmung des Catechingehaltes erfolgen, um die benötigte Aufwandmenge zu ermitteln.

Eine Grapescananalyse ist bei allen Mosten sinnvoll.

Bei Rosémosten wird mit 30 g/hl Polymust Rosé die Braunfärbung verhindert.

Stärker mit Fäulnis belastetes Lesegut sollte nicht zu stark ausgepresst werden.

Im Pressmost ist aber der Gehalt an Aromastoffen erhöht. Bei gesundem Lesegut können höhere Pressdrücke daher auch positiv sein.

Mitvergärung von 50 g/hl Style 32 Chips bei weißen Burgundersorten für mehr Volumen u. Komplexität.

#### **Polymust Rosé:**

- Enthält PVPP u. Kartoffelprotein
- **Thiol-Booster** für fruchtige Roséweine
- Verhindert Braunfärbung durch die Entfernung oxidierbare Phenole
- Einsatz in den Most zur Vorklärung
- Dosage: 30 – 40 g/hl

#### **GLUTASTAR:**

- Sehr hoher Gehalt an reduziertem Glutathion
- Förderung und Stabilisierung von Aromavorstufen flüchtiger Thiole
- Langzeitschutz vor Oxidation
- Thiolhaltige Sorten wie Sauv. Blanc oder Scheurebe, Roséweine
- Dosage: 15 g/hl im Weinberg auf die Trauben + 5 g/hl nach dem Pressen

#### **GALALCOOL:**

- Oxidationsschutz für Weiß- u. Rosémoste
- Wird bei der Vorklärung durch Mostgelatine entfernt.
- Dosage: gesundes Lesegut 5 g/hl, faules Lesegut bis 15 g/hl
- Anwendung: z.B. 5 - 10 g/100 kg Galalcool zusammen mit dem Schwefel (30 – 60 mg/l) in der 5–10-fachen Menge Wasser lösen u. über die Trauben im Maischewagen geben (z.B. mit der Gieskanne). Die Enzymzugabe sollte erst 30 min. danach erfolgen.

### **IOC GAIA:**

- Bioprotektion durch Nicht-Saccharomycet
- Besitzen keine eigene Gäraktivität
- Unterdrücken stark das Wachstum von wilden Hefen u. Bakterien
- Selbst eine mehrtägige Maischestandzeit ist ohne Schwefel möglich
- Positive Wirkung auf die Implantation der zur Vergärung eingesetzten Reinzuchtheefe
- Reduzierung des Schwefeleinsatzes
- Verbrauchen etwas Stickstoff => auf gute Nährstoffversorgung der Most achten
- Einsatz: am besten mit der Gieskanne auf den Maischewagen geben
- Dosage 7 – 20 g/hl i.d.R. 10 g/hl
- Temperatur 0 – 16 °C, optimal bis 14 °C

### **Geosorb:**

- Spezialkohle die Pilz- u. Faultöne deutlich besser reduziert als normale Kohle
- Bringt sensorisch deutlich bessere Ergebnisse als normale Kohle
- Farb- u. aromaschonend
- Anwendung bei Bukettsorten, Rotwein (wenn nötig) u. stark faulem Lesegut, hierbei evtl. auch zur Nachbehandlung

### **Rotweinbereitung**

Mit Lallzyme EXV werden vermehrt Gerbstoffe aus den Kernen extrahiert. Dies ist bei reifem Lesegut auch deutlich positiv. Die Kerne sollten gut durchgebräunt sein. Bei Lesegut mit geringer Reife und überwiegend grünen Kernen werden hier aber grüne und bittere Tannine extrahiert. Deshalb sollte bei Lesegut mit geringerer Reife besser Lallzyme OE zum Einsatz kommen. Hierbei werden keine zusätzlichen Gerbstoffe aus den Kernen ausgelaugt.

- **Maischegärung:** Ein Saftabzug wirkt sich normalerweise immer positiv aus. Ein eventuell erhöhter Gehalt an flüchtiger Säure wird verringert. Durch den Einsatz von **Maischechips Mischung light** werden die Komplexität u. das Mundgefühl gesteigert.
- **Maischeerhitzung:** Enzymzusatz während der Standzeit bei 40 – 45 ° C nicht vergessen! Evtl. Maischetannin zusetzen. Vor der Vergärung auf 20 °C zurückkühlen.
- **Biologischer Säureabbau:**
  - ML Prime** (Plantarumkultur): Simultanbeimpfung
    - bei hohen pH-Werten
    - **bei mikrobieller Belastung, erhöhtem Fäulnisanteil, erhöhter flüchtiger Säure!!!**
    - für fruchtige Weine, z.B. Dornfelder, Portugieser, Regent
    - für frühe Vermarktung (BSA i.d.R. in 4 – 8 Tagen beendet)
    - Energieeinsparung

**Viniflora oenos 2.0, Uvaferm Alpha, Lalvin VP 41** (oococcus oeni Kulturen):

- Beimpfung i.d.R nach der Vergärung des Zuckers
- für Komplexe Rotweine

**Säuerung:**

zuerst muss immer der pH-Wert bestimmt werden.

	Säuerung vornehmen ab	pH-Ziel	Säuerung mit
Weiß- u. Rosé	pH > 3,30	pH 3,20 – 3,30	<b>Weinsäure</b> + evtl. DL-Äpfelsäure
Rotweinbereitung	pH > 3,60	pH 3,40 – 3,50	<b>Weinsäure</b> + evtl. L-Äpfelsäure

Auch bei der Rotweinherstellung sollte bei pH-Werten > 3,60 eine Säuerung erfolgen, hier führt die Säuerung zusätzlich zur Erhöhung der mikrobiellen Stabilität auch zu einer besseren Farbstabilisierung u. zu einer Farbvertiefung.

Falls abzusehen ist, dass nach dem biologischen Säureabbau die Säure im Rotwein sehr niedrig sein wird, kann die Ansäuerung zum Teil mit **L-Äpfelsäure** erfolgen. Diese wird beim BSA zu Milchsäure abgebaut, erhöht die zu erwartende Gesamtsäure und wird besser eingebunden als ein späterer Zusatz von Milchsäure im Wein. Bitte beachten Sie, dass hier nur die L-Form der Äpfelsäure zum Einsatz kommen sollte u. nicht die DL-Äpfelsäure!

Wir führen gerne für Sie Säuerungsversuche durch, um die benötigte Menge an Weinsäure u. evtl. Äpfelsäure im Voraus zu ermitteln. Wir bestimmen dabei den pH-Wert vor und **nach** der Säuerung.

**Ihr Weinlabor Kiefer**

