

## Erhöhung der Anreicherungsspanne für Portugieser und Dornfelder

- Die Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung hat den Antrag auf Erhöhung der Anreicherungsspanne für Portugieser und Dornfelder mit heutigem Datum genehmigt.
- Die Anreicherung für Portugieser und Dornfelder wird damit auf 3,5 %Vol oder 28 g/l Alkohol erhöht.

## Große Unterschiede beim Hefeverfügbaren Nährstoffgehalt im Most

Die Spannweite der Ammonium- und NOPA-Gehalte im Most ist in diesem Jahr groß. Viele Moste liegen im niedrigen Bereich von 40 – 80 mg/l Ammonium und 50 – 100 mg/l NOPA oder sogar darunter. Einige Moste weisen aber auch eine sehr gute Nährstoffversorgung auf und liegen bei Werten von über 100 mg/L Ammonium und 150 – 250 mg/l NOPA.

Zu späte u. zu hohe Gaben von Gärnsalz werden von der Hefe nicht verwertet. Eine überhöhte DAP-Konzentration sorgt für eine stärkere mikrobielle Gefährdung u. kann darüber hinaus dem Wein einen salzigen Geschmack verleihen. Der Zusatz von Gärnsalz sollte auf 1 - 2 Gaben verteilt werden und im ersten Gärdrittel erfolgen!

Eine einseitige Ernährung fördert die Bocksbildung. Stickstoff in Form von Alpha-Aminosäuren (z. B. **Anavital Spezial, Opti-White, Opti-Red**) bleibt über lange Zeit für die Hefen verfügbar u. ist entschieden günstiger für Gärung u. Weinqualität. Die Bildung positiver Aromastoffe wird deutlich verstärkt. DAP sollte deshalb immer in Verbindung mit inaktivierten Hefen gegeben werden. Zu hohe und zu späte Gaben von Gärnsalz behindern die Aufnahme von Amminosäuren.

Mit einer **GRAPESCANANALYSE** können Sie anhand der NOPA- und Ammoniumgehalte eine dem jeweiligen Most angepasste Hefeernährung durchführen

- Zu geringe / einseitige Nährstoffversorgung → Vermehrte Bildung von negativen Fuselalkoholen (Stresston)
- Optimierte Nährstoffversorgung → vermehrte Bildung positiver Aromen
- Zu hohe Nährstoffversorgung → vermehrte Bildung von Ethylacetat (Uuton)

**Es muss immer ein Ausgleich an Nährstoffen gegeben sein!**

## Go-Ferm Sterol Flash

- Die beschleunigte Heferehydrierung
- Endvergärung mindestens so gut wie mit Go-Ferm Protect Evolution
- Aromabildung genauso gut wie mit Go-Ferm Protect Evolution
- Aromabildung deutlich höher als bei der Kontrolle ohne Aktivator
- Siehe „Go-Ferm Sterol Flash – Einfluss auf die Weinaromatik und die Endvergärung“