

Herbstinformation 2024

Weinlabor Kiefer - Wir bringen Sie auf den Geschmack!

Laut den letzten Reifemessungen liegen die meisten Rebsorten im Mostgewicht über dem Mittel der Jahre 1999 -2023. Die Gesamtsäure liegt ebenfalls eher über dem Durchschnitt. Es sind aber dabei die zum Teil deutlichen Unterschiede zwischen den beprobten Weinbergen zu beachten. Besonders groß sind diese beim hefeverfügbaren Stickstoff, wo der maximal gemessene Wert oft 2–3-mal höher ist als der minimale Wert. Der Gesundheitszustand ist noch überwiegend gut. Mit Oidium befallene Trauben sollten vor der Lese entfernt werden. Bei frühen Rebsorten wie Portugieser, Dornfelder und Acolon kommt es vermehrt zu Fraßschäden durch Wespen und andere Insekten sowie nachfolgend zur Besiedelung mit Essigfliegen, auch die KEF wird beobachtet. Solche Anlagen müssen regelmäßig kontrolliert werden. Die gemeldeten hohen Temperaturen der nächsten Tage dürfte das Risiko durch die KEF reduzieren. Beschädigungen durch den Ohrenschlüpfer im Inneren der Trauben können zu, von außen nicht erkennbaren, Infektionen führen.

Essigfäule

- Tritt oft in Verbindung mit Botrytis auf, dieser Additionseffekt erhöht die flüchtige Säure im Wein
- Analyse von Essigsäure und Gluconsäure im Most zur Bewertung notwendig
- Neben Essig kommt es auch zu anderen negativen biologischen Veränderungen
- Vorlauf abtrennen

Steigerung der Thiole

Thiolische Aromen wie Cassis, Grapefruit oder Passionsfrucht werden nach einer Marktforschungsstudie von 75 % der Verbraucher bei weißen Basisweinen bevorzugt. Thiolische Aromastoffvorstufen kommen nicht nur in Scheurebe und Sauv. Blanc, sondern in fast allen Rebsorten vor.

Der Einsatz von **Glutastar** auf der Maische, **Lafzym Thiols** in den vorgeklärten Most und die Vergärung mit einer Hefe mit β -Cysteinylaseaktivität (z. B. **Sauvy, Maxi Thiol, SVG**) bei 17 – 20° C erhöhen die thiolische Aromatik auch bei anderen Rebsorten. Mit dem Verfahren der Stabulation können die Gehalte der thiolischen Aromastoffvorläufer sogar teilweise verdreifacht werden.

Stabulation (=Kaltsedimentation)

1. Kühle Lese, sauberes Lesegut
2. Entrappen u. Quetschen
3. 50 mg/l SO₂ + 5 g/hl Ascorbinsäure
4. Maischestandzeit bei unter 12 °C: 2 – 4 Std. (max. 24 Std.)
5. Pressung ohne vorherige Enzymzugabe
6. Most in vorgekühlten Tank geben
7. Vitamin B1 und DAP zugeben
8. 3 – 5 Tage bei 8 °C kühlen
9. Täglich 1–3-mal den Trub aufrühren
10. Am letzten Tag Trub absitzen lassen
11. Vergärung mit einer Hefe mit β -Cysteinylaseaktivität

Glutathionhaltigen Präparaten wie z. B. Glutastar oder Opti White erhöht die Aromausbeute nochmal deutlich.

In Verbindung mit der Stabulation sollten diese aber **NICHT** verwendet werden, da Thiole Schwefelwasserstoffhaltig sind und eine zu starke Steigerung dieser Aromagruppe zu einem Böckser führt!

GO- FERM STEROL FLASH

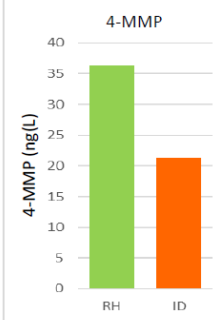
- Einzigartiger Hefeaktivator für die Rehydratation der Hefe in kaltem Wasser im vergangenen Jahr erfolgreich getestet
- Erlaubt es die Hefe ohne Verlust an Vitalität und Lebensfähigkeit in kaltem Wasser (ab 15 °C) zu rehydrieren
- Keine Vorvermehrungsschritte zur Temperaturanpassung notwendig (Die rehydrierte Hefe wird nach 15 min. direkt dem Most zugegeben!)
- **EU-Bio zugelassen**
- **Zeitersparnis von 2 - 3 Stunden bei Weiß- und Roseweinbereitung im Vergleich zur herkömmlichen Heferehydratation**

Einfache Anwendung:

1. GO-FERM STEROL FLASH in Leitungswasser einrühren ($\geq 15\text{ °C}$)
2. Weinhefe hinzugeben, vorsichtig rühren und 15 Minuten warten
3. Hefeansatz dem Tank zugeben und **rühren**

Heferehydratation ist ein wichtiger Arbeitsschritt

- Metabolismus der Hefe wird dabei reaktiviert
- Gewährleistet eine hohe Vitalität der Hefepopulation
- Bewahrt die Eigenschaften des Hefestammes
- Optimaler Moment, um Sterole aufzunehmen
- Schlüssel zu guter Gärleistung u. opt. Weinqualität
- Ohne Rehydratation bildet die Hefe weniger Aroma →



Grüne Säule (RH)
= rehydrierte Hefe
Rote Säule (ID)
= Direkte Zugabe der Hefe ohne rehydratation

Differenzierung UTA-note und Stresston

„Klassischer“ UTA-Geschmack:

- Hervorgerufen durch 2-AAP, erinnert an „Akazienblüte“
- Durch die Zugabe von Ascorbinsäure wird die Bildung von 2-AAP verhindert

Stressnote:

- Hervorgerufen durch Fuselalkohole
- Bildung wird durch Ascorbinsäure nicht verhindert
- Die Attribute „Fuselalkohol“, „untypische Alterung“ und „gestresst“ gehen mit einer verminderten sensorischen Fruchtigkeit einher
- Die Bildung der negativen Fuselalkohole wird durch einen Stickstoffmangel im Most hervorgerufen
- Wenig hefeverfügbarer Stickstoff = mehr negative Fuselalkohole
- Mehr hefeverfügbarer Stickstoff = mehr positive Ester
- Zuviel hefeverfügbarer Stickstoff = Bildung von zuviel Ethylacetat (Uhuton / Nagellackentferner)

Als Praktiker ist es daher sehr wichtig, den Stickstoffgehalt seiner Moste zu kennen.

Auf dieser Wissensbasis kann durch eine Auswahl von Hefen mit geringem Stickstoffbedarf und eine ausreichende und ausgewogene Versorgung mit Aminosäuren und DAP einem Stickstoffmangel und seinen negativen aromatischen Folgen im Wein vorgebeugt werden.

Durch einer GRAPESCANANLYSE ihres Mostes erhalten Sie folgende wichtige Informationen:

- *NOPA + Ammonium* → Vermeidung von Fehlparomen durch eine, dem Most angepasste, Hefeernährung
- *Gluconsäure + Essigsäure* → Beurteilung des Risikos der Bildung fl. Säure u. von biol. Fehlparomen
- *Glycerin* → Fäulnisparameter
- *Weinsäure + Apfelsäure* → Reifeparameter
- *Gesamtsäure + pH* → für eine evtl. Ansäuerung
- *Mostgewicht und Zucker* → für eine evtl. Anreicherung

Wenn neben der GRAPESCANANLYSE bei Mosten aus weißen Trauben auch noch die CATECHINE analysiert werden, können Sie zu hohe Gehalte schon im Most mit der benötigten Aufwandmenge an PVPP schonend reduzieren.

Rotweibereitung

- **Maischegärung:** Ein Saftabzug wirkt sich normalerweise immer positiv aus. Durch den Einsatz von **Maischchips 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
 - 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

Lafazym THIOLS:

- Enzym mit hoher Lyase-Nebenaktivität zur Entfaltung von Aromastoffvorstufen bei thiolhaltigen Sorten
- deutliche Erhöhung der thiolhaltigen Aromastoffvorstufen
- Wirkung nur in Verbindung mit thioifreisetzender Hefe (z. B. VL3, X5, Sauvy, SVG...)
- Einsatz bei thiolhaltigen Rebsorten: z. B. *Sauv. Blanc, Scheurebe, Grüner Veltliner, Riesling, Müller-Thurgau, sowie Rosé aus Merlot u. Cab. Sauvignon*
- Einsatz in den **vorgeklärten!** Most
- es darf kein Bentonit mitvergoren werden (Enzyme werden durch Bentonit inaktiviert)
- Dosage: 3 – 6 g/hl

GLUTASTAR:

- sehr hoher Gehalt an reduziertem Glutathion
- Förderung und Stabilisierung von Aromavorstufen flüchtiger Thiole
- Langzeitschutz vor Oxidation
- Alle Sorten in denen der thiolische Aromen gefördert werden sollen
- Dosage: 15 g/hl im Weinberg auf die Trauben + 5 g/hl nach dem Pressen

Weitere Produktinformationen finden Sie in unseren Navigatoren für **Hefen, Nährstoffe, Enzyme, Mostbehandlungsmittel und den biol. Säureabbau**

Bitte sprechen Sie uns an. Wir beraten Sie gerne.

Ihr *Weinlabor Kiefer*

