

Integrierter Weinbau:	Berthold Fuchs	06123 - 9058-16	berthold.fuchs@rpda.hessen.de
	Bernd Neckerauer	06123 - 9058-42	bernd.neckerauer@rpda.hessen.de
Ökologischer Weinbau:	Claudia Jung	06123 - 9058-28	claudia.jung@rpda.hessen.de
Kellerwirtschaft:	Mathias Schäfer	06123 - 9058-15	mathias.schaefer@rpda.hessen.de
Abonnement:	Sabrina Lüft	06123 - 9058-24	sabrina.lueft@rpda.hessen.de
Tel. Ansagedienst Rebschutz:	Rheingau	06123 - 9058-11	
	Hess. Bergstraße	06123 - 9058-30	

Kellerwirtschaft / Weinrecht

Nr. 7

18.09.2018

Stand der Lese / Reifemessungen

Aufgrund der starken Leseaktivität sind mittlerweile außer dem Riesling nahezu alle unsere Referenzflächen abgeerntet. Da sich die meisten Betriebe in dieser Woche mitten in der Hauptlese des Rieslings befinden, gehen wir davon aus, dass wir Ihnen nächste Woche nur noch eine deutlich geschrumpfte Tabelle liefern können und wir deshalb dann unsere Reifemessungen im Rheingau für dieses Jahr beenden werden.

Da der Großteil unserer Referenzflächen an der Hessischen Bergstraße bereits abgeerntet sind, werden wir in der nächsten Woche keine Tabelle mehr veröffentlichen.

REIFEMESSUNGEN 2018 - Hessische Bergstraße -

Ort	Lage	03.09		10.09.		17.09.		
		° Ö	‰ S	° Ö	‰ S	° Ö	‰ S	pH
RIESLING								
Heppenheim	Eckweg	73,0	9,0	81,0	8,3	82,0	7,9	3,07
WEISSER BURGUNDER								
Heppenheim	Eckweg	75,0	7,1	74,0	6,4	86,0	5,6	3,52
GRAUER BURGUNDER								
Heppenheim	Stemmler	87,0	6,3	90,0	5,8	85,0	5,6	3,30
SPÄTBURGUNDER								
Heppenheim	Eckweg	91,0	7,5	91,0	7,3	99,0	7,4	3,21
Heppenheim	Stemmler	88,0	7,0	95,0	6,9	98,0	6,1	3,42
DURCHSCHNITT		89,5	7,3	93,0	7,1	98,5	6,8	3,32

REIFEMESSUNGEN 2018 -RHEINGAU-

Ort	Lage	10.09.			17.09.		
		° Ö	‰ S	pH	° Ö	‰ S	pH

Vergleichsjahr 2017		
18.09.		
° Ö	‰ S	pH

Vergleichsjahr 2011		
19.09.		
° Ö	‰ S	pH

RIESLING		10.09.			17.09.		
Ort	Lage	° Ö	‰ S	pH	° Ö	‰ S	pH
Lorch	Schloßberg	69,0	11,30	2,95	90,0	8,7	3,02
	Kapellenberg	83,0	13,5	-	88,0	11,0	-
Rüdesheim	Bischofsberg	80,0	10,10	3,12	87,0	9,4	3,02
Geisenheim	Mäuerchen	83,0	10,3	3,24	89,0	9,4	3,22
	Kläuserweg	71,0	9,6	3,26	76,0	8,3	3,12
Winkel	Hasensprung	84,0	11,0	3,09	91,0	9,7	2,99
	Gutenberg	87,0	10,8	3,11	91,0	9,6	2,97
Oestrich	Doosberg	88,0	8,20	3,34	85,0	8,0	3,08
Hallgarten	Schönhell	90,0	8,5	3,30	93,0	8,1	3,12
	Jungfer	75,0	9,6	3,12	86,0	7,9	3,01
Hattenheim	Engelmannsberg	82,0	8,2	3,23	91,0	8,5	3,10
Erbach	Marcobrunn	86,0	8,0	3,31	92,0	7,1	3,20
	Honigberg	75,0	10,9	3,22	90,0	8,7	3,02
Eitville	Langenstück	89,0	9,9	3,33	93,0	8,3	3,29
Kiedrich	Gräfenberg	87,0	10,0	2,93	91,0	9,5	3,10
	Sandgrub	77,0	10,0	2,95	86,0	9,0	3,30
Walluf	Walkenberg	87,0	10,1	3,19	87,0	10,5	2,99
	Oberberg	92,0	9,3	3,26	92,0	7,4	3,65
Rauenthal	Baiken	85,0	8,3	3,22	92,0	8,5	3,10
	Langenstück	80,0	8,8	3,18	86,0	9,0	3,00
Frauenstein	Herrnberg	82,0	10,2	3,21	90,0	7,9	3,16
	Homberg	88,0	9,3	3,36	85,0	8,3	3,11
Hochheim	Reichstal	92,0	8,0	-	94,0	7,0	-
DURCHSCHNITT		83,3	9,6	3,20	88,9	8,7	3,12

Vergleichsjahr 2017		
18.09.		
° Ö	‰ S	pH
85,0	14,4	2,92
84,0	13,0	-
80,0	13,9	2,94
83,0	14,7	3,05
91,0	11,0	3,19
81,0	14,0	2,85
77,0	16,1	2,83
84,0	13,5	2,92
77,0	15,6	2,86
76,0	14,1	2,80
79,0	15,9	2,91
82,0	14,3	2,97
73,0	16,5	3,05
76,0	13,6	3,16
87,0	12,5	3,02
80,0	13,5	2,65
85,0	14,6	2,90
80,0	15,2	2,83
77,0	13,8	3,02
71,0	14,8	2,99
80,0	15,2	2,83
78,0	14,7	2,87
88,0	11,0	-
80,6	14,0	2,93

Vergleichsjahr 2011		
19.09.		
° Ö	‰ S	pH
94,0	8,9	2,93
86,0	9,5	-
84,0	10,3	2,93
95,0	9,5	3,22
85,0	7,4	3,16
76,0	12,5	2,95
-	-	-
98,0	7,9	3,24
-	-	-
78,0	12,0	2,99
-	-	-
-	-	-
-	-	-
92,0	9,5	-
87,0	10,0	-
83,0	12,9	2,86
85,0	9,5	2,95
94,0	8,5	-
94,0	9,5	-
85,0	11,9	2,92
80,0	9,6	3,00
98,0	8,0	-
86,9	9,8	3,00

ROTE SORTEN		10.09.			17.09.		
Ort	Lage	° Ö	‰ S	pH	° Ö	‰ S	pH
Cabernet Sauvignon	Lorch	74,0	12,4	3,48	87,0	12,2	3,11
Dakapo	Lorch	70,0	6,7	3,79	72,0	6,7	3,46
Merlot	Lorch	92,0	7,6	3,52	104,0	6,6	3,37

Vergleichsjahr 2017		
18.09.		
° Ö	‰ S	pH
81,0	17,5	2,92
75,0	10,9	3,33
78,0	10,5	3,17

Vergleichsjahr 2011		
19.09.		
° Ö	‰ S	pH
84,0	11,1	3,05
76,0	8,7	3,32
78,0	8,8	3,08

Maische-/Mostbehandlung bei Weißwein 2018

Maischestandzeit

Eine Maischestandzeit sollte bei den derzeit warmen Leseguttemperaturen kurzgehalten werden (max. 3 Stunden). Besteht die Möglichkeit einer Maischekühlung, z.B. mit Trockeneis, sind längere Standzeiten möglich. Generell ist zu bedenken, dass die Maischestandzeit nach der Vollernter-Lese bereits im Weinberg und nicht erst im Keller beginnt!

Liegen niedrige Säurewerte in Verbindung mit hohen pH-Werten vor, sollte zur Sicherheit und zum Erhalt der Säure auf eine Maischestandzeit verzichtet werden. Sollte sie dennoch durchgeführt werden, ist eine Aufsäuerung mit Weinsäure (max. 1,5 g/l) und eine SO₂-Gabe (30 mg/l) unumgänglich. Mit diesen Maßnahmen wird das mikrobiologische Risiko und die Gefahr eines spontanen BSA gesenkt.

Enzymzugabe

Der Einsatz von Enzymen hat das Ziel, Polysaccharide (Pektine, Glucane) zu spalten, die damit verbundene Viskosität zu senken und die Vorklärung zu erleichtern. Bei der Ermittlung der Einsatzmenge und Einwirkzeit muss die Temperatur sowie der Reifezustand der Trauben beachtet werden. Bei höheren Temperaturen > 15 °C zeigen Enzyme eine bessere Wirkung. In der Regel reicht eine Gabe von 1-2 g/hl in den Mostablauf der Presse aus, um eine ausreichende Wirkung des Enzyms zu gewährleisten. Bei gesundem Lesegut kann die Gabe bereits

auf den Maischewagen erfolgen. Aufgrund der unterschiedlichen Enzymaktivitäten sollten in jedem Fall die Herstellerangaben beachtet werden.

Aktivkohlebehandlung

Eine Mostbehandlung mit Aktivkohle ist bei gesundem Lesegut nicht notwendig, bei Lesegut mit Fäulnisanteil gilt die Faustformel: % Fäulnis = g/hl Aktivkohle. Da Aktivkohle nicht selektiv arbeitet, sondern neben der gewünschten Adsorption von Fäulnis- und Mufftönen auch Aromastoffe an sich bindet, sollte diese Faustformel unbedingt eingehalten werden. Falls Aktivkohle zum Einsatz kommt, sollte die Behandlung unbedingt im Moststadium erfolgen, da sich hier die Behandlung in jedem Fall produktschonender auswirkt als im Weinstadium.

Mostschwefelung

Eine Mostschwefelung sollte dann erfolgen, wenn die mikrobiologische Stabilität des Lesegutes bzw. des Mostes durch Fäulnis, hohe Temperaturen sowie erhöhte pH- Werte beeinträchtigt ist. Es ist zu beachten, dass mit steigendem pH- Wert auch der Bedarf an SO₂ zunimmt. Jedoch sollte die SO₂- Gabe zum Most nicht mehr als 50 mg/l betragen, da sonst nachweislich die Gefahr einer Bockserbildung während der Gärung steigt. Bei gesundem Lesegut und normalen Bedingungen ist eine Mostschwefelung nicht notwendig; jedoch sollte sie bei einer Maischestandzeit erfolgen.

Eiweißstabilisierung

Um eine ausreichende Eiweißstabilität zu gewährleisten, ist eine Behandlung mit Bentonit entweder im Most- oder Weinstadium notwendig. Aufgrund der Trockenheit und der damit verbundenen Stresssituation der Rebstöcke ist 2018 mit höheren Eiweißgehalten zu rechnen. Bei der Bereitung von Süßreserve bzw. Traubensaft ist eine höhere Einsatzmenge nötig. Vorsicht: Durch das Bentonit werden die Enzyme inaktiviert!! Ein Mitvergären des Bentonits ist aufgrund der heutzutage vorhandenen Kühltechnik und der Verfügbarkeit von eisenarmen Bentoniten möglich.

NOPA-Werte/ Hefeernährung

Aufgrund der langen Trockenheit vor und während der Reifephase in Verbindung mit den höheren Erträgen sind die NOPA-Werte (= Gehalt an hefeverfügbaren Aminosäurestickstoff) in vielen Mosten gering. Diese weichen trotz der guten Traubenreife oft stark von dem mindestens geforderten Gehalt von 150 mg/l stark ab. Zu bedenken ist auch, dass bei höheren Mostgewichten höhere Gehalte zur Ernährung der Hefe und zur Vermeidung von Gärschwierigkeiten erforderlich sind. Daher sollte nach Gärbeginn, aber spätestens zum 1/3 der Gärung eine Gabe von Diammoniumphosphat (übliche Dosage 30-60 g/hl; gesetzlich max. 100 g/hl) erfolgen.

Mathias Schäfer, kellerwirtschaftlicher Berater

Tel. 06123 - 9058-15