



Kellerwirtschaftliche Infos zum Herbst 2018

Sehr geehrte Kunden,

Die Ernte 2018 hat bereits begonnen. **Die Säuerung** von Trauben, Most, teilweise gegorenen Traubenmost, Jungwein und Wein **ist in Rheinland-Pfalz für den Jahrgang 2018 zugelassen**. Die Säuerung ist ein bei der Landwirtschaftskammer Rheinland-Pfalz meldepflichtiges önologisches Verfahren. Das Formblatt zur Meldung der Säuerung ist bei der LWK erhältlich -> www.lwk-rlp.de -> Weinbau -> Meldung der önologischen Verfahren. Spätestens am 2. Tag nach Abschluss der ersten Maßnahme ist die Säuerung zu melden.

Der richtige Lesezeitpunkt wird (wie so oft in der Vergangenheit) ein wichtiger Schlüssel zum Erfolg sein. Aller Voraussicht nach muss man einen Kompromiss zwischen Mostgewicht, Gesamtsäure und pH-Wert der Trauben eingehen. Ohne Kenntnis von Gesamtsäure und pH-Wert sollte in diesem Jahr kein Most in die Gärung geschickt werden. Die pH-Werte können innerhalb einer Rebsorte stark variieren -> je nach Ertrag und Wasserversorgung. Allein der Wert an Gesamtsäure lässt keinen Rückschluss auf die Höhe des pH-Wertes zu -> dies haben erste Messungen im Moststadium ergeben. Entsprechende Maßnahmen sollten vor der Gärung eingeleitet werden. Eine Ansäuerung mit Weinsäure ist im Moststadium eindeutig zu bevorzugen, da sie den pH-Wert stärker absenkt als Äpfel- oder Milchsäure.

Enorm wichtig wird auch die Phenolreduzierung im Moststadium sein. Aufgrund der Sonneneinstrahlung (Sonnenbrand-geschädigte Trauben) und Trockenstress neigen die 18er Moste **zu starken Bittertönen** im Vergleich zu den Vorjahren. Man kann den Jahrgang auch nicht mit 2003 und 2015 vergleichen -> dafür sind die Erträge zu unterschiedlich. Wir haben in der letzten Woche Vorversuche zur Phenolreduzierung im Labor durchgeführt -> Ergebnis: Mit allen drei Behandlungsmitteln (m_clear, Formule 1-CF, ProVgreenMust) konnte eine deutliche Reduzierung unerwünschter Phenole sensorisch festgestellt werden. **Entgegen anders lautenden Empfehlungen raten wir dringend zu einer Phenolreduzierung im Moststadium!** Die Aufwandmengen von den oben genannten Behandlungsmitteln sollte in diesem Jahr auf ca. 300 bis 450 g / 1.000 Liter erhöht werden!

Die Hefeversorgung ist auch in diesem Jahr enorm wichtig. Die NOPA-Werte (hefeverfügbare Stickstoff) sind schwindelerregend niedrig -> vor allem organische Nährstoffe müssen den Mosten zugefügt werden.

Daher empfehlen wir folgende Nährstoffstrategie für Weiß-, Rosé- und Rotweine:

**1 kg/1.000 Liter Hefenährstoff m_compact -> Zugabe ins Gebinde zeitgleich mit dem Hefeansatz
+ 100 bis 200 g/1.000 Liter Zusatznährstoff m_extra -> Zugabe nach ca. 1/3 der Gärung.**

In m_compact sind Thiamin (Vitamin B1), DAP, Cellulose und inaktivierte Hefen enthalten -> eine ideale Zusammensetzung für den Start der Gärung.

Für Bio-Betriebe steht ein ähnliches Produkt zur Verfügung:

Vano vital enthält Thiamin, DAP, Bio-Heferindenzubereitung und Cellulose -> empfohlen wird hier eine **Dosage von 600 bis 900 g/1.000 Liter Vano vital**. Die gesetzliche Höchstmenge beträgt 900 g/1.000 Liter.

Als Ergänzung steht noch Vano vital bio spezial zur Verfügung. Es besteht zu 100% aus Bio-Heferindenzubereitung. Dieses Produkt kann man sowohl zur Hefe-Rehydrierung als auch zur Ergänzung und bei Gärstockungen einsetzen.

Auch im Herbst 2018 haben wir **an folgenden Samstagen zusätzlich von 8 bis 12 Uhr** für Sie geöffnet.

- Sa. 01.09. - Sa. 08.09. - Sa. 15.09. - Sa. 22.09.2018

Wir wünschen Ihnen einen erfolgreichen Herbst 2018. Auf unsere Unterstützung während der Weinlese können Sie sich verlassen!

Ihr Weinlabor Braun

Ewa und Günter Braun