



Aktuelles zum Herbst 2018

Sehr geehrte Kunden,
die Ernte 2018 tritt in die heiße Phase.

Die Erntemengen sind teilweise extrem hoch. Dadurch ist auch die Qualität der Trauben sehr unterschiedlich. Dies bestätigt ein Blick auf unsere Analysenwerte im Mostbereich -> von 3,2 bis 9,5 g/l Gesamtsäure beträgt bisher die Spannbreite im Herbst. Die pH-Werte variieren dementsprechend. Ein Großteil der Moste musste daher angesäuert werden.

Auch die Mostgewichte streuen sehr stark innerhalb einer Rebsorte. Eigene Reifemessungen vom vergangenen Freitag (07. September) haben bei der Rebsorte Riesling eine Bandbreite von 58°Oe (3-jährige Anlage mit Trockenstress) bis 95°Oe (reduziert auf 2 Trauben/Trieb und zusätzlich noch halbiert) ergeben.

Viele Winzer analysieren die Gesamtsäure und den pH-Wert im Most mittlerweile selbst zu Hause. **In einigen Fällen ist etwas „unkontrolliert“ angesäuert worden** -> nämlich viel zu hoch. Dadurch ist der pH-Wert auf 3,1 oder darunter gefallen -> die Jungweine präsentieren sich daher extrem grün und unreif. Durch die hohen Erträge fehlt ohnehin oft die physiologische Reife -> durch einen niedrigen pH-Wert wird dieser negative Geschmackseindruck noch verstärkt. Dies hat zur Folge, dass man nach der Gärung im Jungweinstadium wieder entsäuern muss.

Durch die mehrheitlich „gewaltigen“ Erntemengen ist **die Gefahr der Böckserbildung sehr hoch.** Die Proben, die wir täglich ins Labor bekommen, bestätigen dies. Wie wir bereits in unserem letzten Newsletter mitgeteilt haben, reicht in diesem Jahr die Gabe von 1 kg / 1.000 Liter m_compact (oder 900 g / 1.000 Liter Vano Vital bei Bio-Betrieben) in vielen Fällen nicht aus. Daher empfehlen wir zusätzlich eine Gabe von 200 g / 1.000 Liter m_extra in die Gärung (entsprechend 200 g / 1.000 Liter Vano Vital bio spezial im Biobereich). Wer in diesem Jahr versucht, nur mit DAP (Diammoniumphosphat) als Hefenährstoff zu arbeiten, steht oftmals auf „verlorenen Posten“. Eine optimale Hefeversorgung kostet ca. 20 bis 25 € je 1.000 Liter. Eine Böckserbeseitigung im fertigen Wein kostet ca. das Drei- bis Vierfache an Behandlungsmitteln inkl. Analyse -> die Arbeitszeit des Winzers ist hierbei noch gar nicht eingerechnet.

Bitte verzichten Sie in diesem Jahr auf die Zugabe von Ascorbinsäure im Moststadium. Dies erschwert die Vermehrung der Hefen und erhöht zudem die Böckserneigung während der Gärung.

Auch bei der Alkoholausbeute lässt sich keine eindeutige Aussage treffen -> bei den Weiss- und Roséweinen ist die Alkoholausbeute von 1 g/l bis 7,5 g/l höher als der errechnete Wert aus der Tabelle (Mostgewicht umgerechnet in Gesamtalkohol). Strebt man einen bestimmten Wert an Gesamtalkohol an, so kommt man um eine Alkohol-Restzucker-Analyse im letzten Drittel der Gärung nicht umhin.

Da die Weinernte noch etwas länger andauern wird, werden wir den kompletten September samstagsvormittags unser Labor für Sie geöffnet haben.

Wir wünschen Ihnen weiterhin einen guten Herbstverlauf.

Mit freundliche Grüßen

Ihr Weinlabor Braun

Ewa und Günter Braun