



## Kellerwirtschaftliche Infos zum Herbst 2019

Sehr geehrte Kunden,

die Ernte 2019 ist gestartet.

**Die Säuerung** von Trauben, Most, teilweise gegorenen Traubenmost, Jungwein und Wein **ist in Rheinland-Pfalz für den Jahrgang 2019 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](http://www.lwk-rlp.de) -> Weinbau -> Meldung der önologischen Verfahren. Die Säuerung ist **spätestens** am 2. Tag nach Abschluss der ersten Maßnahme zu melden.

Der Jahrgang 2019 weist extreme Unterschiede in Bezug auf Qualität, Menge, Gesamtsäure und pH-Wert auf. Auch die Wasserversorgung der Reben ist je nach Gebiet sehr unterschiedlich. Erste aufreißende Beeren (verursacht durch erhöhten Wasserdruck) und verletzte Beeren durch Vogelfraß, Ohrenzwicker, usw. wurden bereits beobachtet. Die Bandbreite der Gesamtsäure im Moststadium ist von ausreichend bzw. leicht erhöht bis sehr niedrig (z.B. Rosémost: 4,8 g/l Gesamtsäure -> pH-Wert: 3,8). In einigen Fällen besteht kein Bedarf einer Mostansäuerung, in vielen Fällen wird diese jedoch zwingend erforderlich sein!

**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. 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.**

Ähnlich wie im Vorjahr neigen die 19er Moste **zu starken Bittertönen**. Zusätzlich sind rapsige, grüne Noten wahrnehmbar, die mit großer Wahrscheinlichkeit durch Trockenstress und heiße Temperaturen in den letzten Monaten verursacht wurden.

Wir bieten Ihnen in diesem Jahr zwei Behandlungsmittel aus braun's Produktlinie zur Gerbstoffreduzierung und Verbesserung der Reinheit der Moste an -> unser bewährtes „m\_clear“ (Silikate, PVPP, Gelatine -> kaseinfrei) und neu: „m\_select“ (Silikate, Hefeproteinextrakt -> kaseinfrei, zusätzlich für vegan und bio geeignet). Wir konnten in der Zwischenzeit die ersten Moste verkosten, die mit m\_clear und m\_select behandelt wurden. Die Moste präsentierten sich reintönig, elegant, harmonisch und fruchtig ohne störende Bitterstoffe und negative Geschmacksnoten.

**Entgegen anders lautenden Empfehlungen raten wir dringend zu einer Phenolreduzierung im Moststadium!** Wir empfehlen bei den oben genannten Produkten zu einer Aufwandmenge von 200 bis 450 g / 1.000 Liter!

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

**Wir empfehlen die Zugabe einer der folgenden kompakten Hefenährstoffe:**

**m\_compact** : 1 kg/1.000 Liter (Zugabe ins Gebinde zeitgleich mit dem Hefeansatz) **oder**  
**VanoVital**: 900 g/1.000 Liter (Zugabe ins Gebinde zeitgleich mit dem Hefeansatz)

**Zur Unterstützung der weiteren Gärung empfehlen wir einen der folgenden Zusatznährstoffe:**

**m\_extra:** 100 bis 200 g/1.000 L (Zugabe nach ca. 1/3 der Gärung) **oder**

**VanoVital bio spezial** (100% Bio-Heferindenzubereitung): 100-200 g/1.000 L (Zugabe nach ca. 1/3 der Gärung)

Auch im Herbst 2019 haben wir **an folgenden Samstagen zusätzlich von 8 bis 12 Uhr** für Sie geöffnet.

- **Sa. 14.09.**    - **Sa. 21.09.**    - **Sa. 28.09.**    - **Sa. 05.10.2019**

Wir wünschen Ihnen einen erfolgreichen Herbst 2019.

Auf unsere Unterstützung während der Weinlese können Sie sich verlassen!

Ihr Weinlabor Braun

Handwritten signatures of Ewa Braun and Günter Braun in black ink.

Ewa und Günter Braun