



Kellerwirtschaftliche Infos zum Herbst 2020

Sehr geehrte Kunden,

die Säuerung von Trauben, Most, teilweise gegorenen Traubenmost, Jungwein und Wein **ist in Rheinland-Pfalz für den Jahrgang 2020 nun endlich zugelassen -> seit 07.09.2020**

Die Säuerung ist ein bei der Landwirtschaftskammer Rheinland-Pfalz meldepflichtiges önologisches Verfahren. Das Formblatt zur Meldung der Säuerung ist bei der LWK erhältlich:

<https://www.lwk-rlp.de/de/weinbau/wein/meldung-der-oenologischen-verfahren/>

Die Säuerung ist **spätestens** am 2. Tag nach Abschluss der ersten Maßnahme zu melden.

Der richtige Lesezeitpunkt wird (wie so oft in der Vergangenheit) ein wichtiger Schlüssel zum Erfolg sein.

Warten Sie mit der Ernte bitte nicht zu lang, da die Mostgewichte zurzeit stark ansteigen -> zumindest bei moderaten Erträgen. Eine volle physiologische Reife wird man nicht in allen Anlagen erreichen können, da Mostgewicht und Gesamtsäure / pH-Wert sonst zu stark auseinander trift. Teilweise durch Frost, teilweise durch eine langgezogene Blüte sind vereinzelt Trauben bzw. Beeren an einem Rebstock in einem unterschiedlichen Reifestadium. Es gilt dabei, einen vernünftigen Kompromiss für den richtigen Lesezeitpunkt zu finden.

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.

Bitte verzichten Sie in diesem Jahr auf lange Maischestandzeiten (bei weiss und rosé)! Durch den hohen Weinsäureanteil verringert sich dadurch die Gesamtsäure und der pH-Wert steigt unnötig an!

Die Hefeversorgung ist auch in diesem Jahr enorm wichtig. Wir haben bereits wieder Jungweine mit deutlichen Böckern im Labor gehabt. Die NOPA-Werte (hefeverfügbarer Stickstoff) liegen laut DLR im mittleren Bereich. Vielleicht lässt dies manchem Winzer(in) oder Kellermeister(in) zu dem Schluss kommen, dass er/sie bei der Hefe-Ernährung in diesem Jahr sparen kann. Daher kommt von uns der dringende Hinweis: Versorgen Sie Ihre Hefen optimal mit Nährstoffen!

Wir empfehlen die Zugabe einer der folgenden kompakten Hefenährstoffe:

m_compact : 1 kg/1.000 L (Zugabe ins Gebinde zeitgleich mit dem Hefeansatz) **oder**

VanoVital: 900 g/1.000 L (Zugabe ins Gebinde zeitgleich mit dem Hefeansatz)

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

m_extra: 200 g/1.000 L (Zugabe nach ca. 1/3 der Gärung) **oder**

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

Auch im Herbst 2020 haben wir **an den Samstagen im September zusätzlich von 8 bis 12 Uhr** für Sie geöffnet -> Analyse und Verkauf!

Wir wünschen Ihnen weiterhin einen erfolgreichen Herbst 2020.

Auf unsere Unterstützung während der Weinlese können Sie sich verlassen!

Ihr Weinlabor Braun

Ewa und Günter Braun