

Kellerwirtschaftliche Infos zum Herbst 2016

Sehr geehrte Kunden,

Die Ernte 2016 hat bereits begonnen.

Die Säuerung von Trauben, Most, teilweise gegorenen Traubenmost, Jungwein und Wein **wird in Rheinland-Pfalz für den Jahrgang 2016 zugelassen**. Eine entsprechende Allgemeinverfügung des Ministeriums wird in Kürze veröffentlicht werden. Die Säuerung ist ein bei der Landwirtschaftskammer Rheinland-Pfalz meldepflichtiges önologisches Verfahren. Das Formblatt zur Meldung der Säuerung ist bei der LWK <http://www.lwk-rlp.de/de/weinbau/wein/meldung-der-oenologischen-verfahren/> erhältlich. 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. Allerer Voraussicht 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 zwischen pH 3,1 und 3,7 variieren. 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. Der Jahrgang 2016 präsentiert sich extrem unterschiedlich -> so kann es sein, dass bei manchen späten weißen Rebsorten sogar Entsäuerungsmaßnahmen durchgeführt werden müssen.

Neu in diesem Herbst sind 3 Most-Produkte aus unserer eigenen Linie („braun's“) -> „m_clear“ zur Mostvorklärung und die Hefenährstoffe „m_compact“ sowie „m_extra“. Nähere Informationen finden Sie auf unserer Website unter <http://www.weinlabor-braun.de/de/download.htm>. Erste Erfahrungen mit **m_clear** zeigen besonders positive Ergebnisse bei Sonnenbrand-geschädigtem Lesegut und bei der Phenolreduzierung im Most. Wir raten zu einer Aufwandmenge von 400 bis 500 g / 1.000 Liter.

Die Hefeversorgung ist auch in diesem Jahr enorm wichtig. Ersten Meldungen zufolge, die uns erreicht haben, kommt es ohne ausreichende Hefeversorgung verstärkt zu Böckern und laktischen Tönen (Uhu).

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 900g/1.000 Liter.

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

Auch im Herbst 2016 haben wir **an folgenden Tagen zusätzlich von 8 bis 12 Uhr** für Sie geöffnet:

- Sa. 17.09. - Sa. 24.09. - Sa. 01.10. - Mo. 03.10. - Sa. 08.10.2016

Wir wünschen Ihnen einen erfolgreichen Herbst 2016.

Auf unsere Unterstützung während der Weinlese können Sie sich verlassen!

Ihr Weinlabor Braun

 

Ewa und Günter Braun