



Start in die Weinernte 2021

Sehr geehrte Kunden,

Die Ernte 2021 hat in dieser Woche begonnen. Und leider gibt es zu Beginn leider keine guten Nachrichten. **Die Kirschessigfliege (KEF) hat in den letzten Tagen bei den frühen Rotweinsorten zugeschlagen** -> Acolon, Regent, Portugieser, Dornfelder, St. Laurent. **Wir haben bereits Mostproben mit über 2 g/l flüchtige Säure analysiert** -> weit über dem gesetzlichen Grenzwert von 1,08 (weiss und rosé) bzw. 1,2 g/l (rot) flüchtiger Säure!!!!!!!

Obwohl sich die Fäulnis zurzeit noch im niedrigen einstelligen Prozentbereich bewegt, sind oft beim Betreten der Parzellen deutliche Mufftöne und Essiggeruch wahrnehmbar. Neben der KEF zeigen sich erste aufgerissene Beeren (verursacht durch erhöhten Wasserdruck) und verletzte Beeren durch Vogelfraß, Mäuse, Ohrenzwicker. Dadurch ist neben der Kirschessigfliege auch die heimische Essigfliege aktiv -> mit entsprechenden Folgen.

Bitte beachten Sie: Bei Traubensaft gilt ein gesetzlicher Grenzwert von max. 0,4 g/l flüchtiger Säure!!!!

Der richtige Lesezeitpunkt wird (wie so oft in der Vergangenheit) ein wichtiger Schlüssel zum Erfolg sein. Aller Voraussicht nach muss man einen Kompromiss zwischen physiologischer Reife und Gesundheitszustand der Trauben eingehen. Eine Entsäuerung im Moststadium wird in diesem Jahr eher zur Regel werden.

Ohne Kenntnis von Gesamtsäure, pH-Wert, Weinsäure und Essigsäure sollte in diesem Jahr kein Most in die Gärung geschickt werden -> dafür ist eine Mostanalyse im Labor notwendig!!!!!!

Im Moststadium muss entschieden werden, welche Art der Entsäuerung die richtige ist: Einfache oder Doppelsalzsäuerung mit kohlensaurem Kalk. Die Entsäuerung im Most muss so gesteuert werden, dass eine spätere Säurekorrektur im Weinstadium entweder mit Kaliumhydrogencarbonat oder BSA (biologischer Säureabbau) durchgeführt werden kann. Zur Orientierung können folgende Zahlen dienen: bei MTh, weißen Burgundersorten und Rosémosten sollte die Gesamtsäure vor Gärbeginn unter 8 bis 8,5 g/l liegen, bei Riesling unter 10 g/l.

Eine entscheidende Rolle spielt in diesem Herbst neben der selektiven Lese eine zielgerichtete Mostvorklärung. **Zusätzlich zur Aktivkohle** raten wir dringend zum Einsatz von „m_clear“ (Silikate, PVPP, Gelatine -> kaseinfrei) oder „m_select“ (Silikate, Hefeproteinextrakt -> kaseinfrei, zusätzlich für vegan und bio geeignet). Auch die Heferversorgung sollte in diesem Jahr nicht vernachlässigt 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: 100-200 g/1.000 L (Zugabe nach ca. 1/3 der Gärung)

Auch im Herbst 2021 haben wir **an folgenden Samstagen zusätzlich von 8 bis 12 Uhr** für Sie geöffnet.

- Sa. 18.09. - Sa. 25.09. - Sa. 02.10. - Sa. 09.10. - Sa. 16.10.2021

Wir haben eine große Menge an Aktivkohle und Spezialkalk eingekauft -> trotzdem könnte es im Laufe der Weinernte knapp werden -> unser Rat: legen Sie sich einen ausreichenden Vorrat an!

Wir wünschen Ihnen einen erfolgreichen Herbst 2021.

Auf unsere Unterstützung während der Weinlese können Sie sich verlassen!

Ihr Weinlabor Braun

Ewa Braun *GTB*

Ewa und Günter Braun