



Nachlese zum Herbst 2015

Sehr geehrte Kunden,

ein sehr guter Jahrgang 2015 liegt in der Zwischenzeit in den Kellern. Und dennoch gibt es mittlerweile das ein oder andere Problem.

Durch den Kälteeinbruch der vergangenen Tage hat sich die Gärgeschwindigkeit der Weine deutlich verlangsamt und es kommt des Öfteren zu **Gärstockungen**, die nicht selten zu einem unerwünschten BSA (biologischer Säureabbau) führen. **Bitte kontrollieren Sie regelmäßig Ihre noch gärenden Weine auf Restzucker und flüchtige Säure.** Halten Sie Ihre Keller warm (16 bis 18°C) und vermeiden Sie Zugluft. Unterstützen Sie langsame Gärungen durch **Zugabe von Heferinde**, bevor die Hefen Ihre Arbeit ganz einstellen.

Gerade bei roten Rebsorten (Portugieser, Dornfelder) kam es auf Grund mangelnder Hefeernährung verstärkt zu **Böcksern**. Bitte korrigieren Sie diese Fehlnote frühzeitig, damit der Böckser sich nicht „verhockt“ und später dann nicht mehr vollständig zu beseitigen ist.

Bei Rotweinen ist nach dem Ende des BSA die Zugabe von **Eichenholz-Staves** zu empfehlen. Die Staves verleihen dem Rotwein **mehr Fülle, die Tannine werden besser eingebunden und die Farbstabilität wird verbessert**. Bitte beachten Sie, dass sowohl Eichenholzchips als auch Eichenholzstaves nicht bei Prädikatsweinen erlaubt sind!

Wie nach dem heißen und trockenen Sommer 2015 zu erwarten war, weist der Jahrgang 2015 bei Weiss- und Roséweinen **ein hohes Potential an UTA** (untypische Alterungsnote) auf. Erste UTA-Tests in unserem Labor haben dies bestätigt. Bei dem Test kann festgestellt werden, ob Ihr Wein zu UTA neigt oder nicht. Dieser Test muss spätestens zwei Wochen nach der ersten Schwefelgabe im Weinstadium durchgeführt werden. Denn die **Zugabe der Ascorbinsäure** zur Verminderung bzw. Verzögerung von UTA **muss innerhalb von vier Wochen nach der ersten Schwefelgabe erfolgen**. Eine spätere Zugabe bringt nicht mehr den gewünschten Erfolg.

Auf Grund der hohen Gehalte an Weinsäure und der oft durchgeführten Ansäuerung mit L+ - Weinsäure ist in diesem Jahr besonders bei Frühfüllungen mit einer **hohen Weinstein-Instabilität** zu rechnen.

Mit dem sogenannten **Minikontaktverfahren** können wir **im Labor vor der Abfüllung** kontrollieren, **wie stabil bzw. instabil** Ihr Wein ist und mit welcher Methode bzw. mit welchem Mittel (Metaweinsäure oder CMC) der Wein zu stabilisieren ist. Eine 100%ige Weinsteinstabilität wird in diesem Jahr wohl nur mit dem Kontaktweinsteinverfahren inkl. Kühlung zu gewährleisten sein -> dies kann aber in den wenigsten Betrieben durchgeführt werden. Deswegen raten wir bei Frühfüllungen in diesem Jahr nur Teilfüllungen durchzuführen, die innerhalb kurzer Zeit vermarktet werden.

Das Mittel „CMC Plus“ kann man **ausschließlich bei Weiß- und Roséweinen** anwenden. Bei Roséweinen ist die Zugabe von Gummi Arabicum zur Stabilisierung zu empfehlen.

Bei Rotweinen kann die Zugabe von CMC Plus zu einer Ausscheidung auf der Flasche führen.

Zum Schluss haben wir noch ein wichtiges Anliegen. Auf Grund unseres mittlerweile großen Kundenstammes kann es in den nächsten Monaten zu einer gewissen Verzögerung bei Verkostungen und Schönungen im Labor kommen. **Bitte reservieren Sie deshalb frühzeitig Ihren Wunschtermin.**

Ihr Weinlabor Braun

 

Ewa und Günter Braun