



Herbst-Info - Herbst-Info - Herbst-Info

September 2016

Sehr geehrte Kunden,

der Herbst hat begonnen und die ersten Anlagen werden bereits gelesen.

Nach den extremen Peronospora-Infektionen haben wir auch Hagelschäden, extreme Escaausfälle und nun auch sehr starke Sonnenbrandschäden zu verzeichnen.

Pilzbefall und Schäden durch die Kirschessigfliege werden glücklicherweise durch das trockene und heiße Wetter zur Zeit eingedämmt.

Die wichtigste Maßnahme ist somit die ständige Kontrolle aller Anlagen und konsequentes Handeln, wenn nötig.

Den Ertrag sichern und vor weiteren Schäden bewahren und nicht auf höhere Mostgewichte warten, wenn Beeinträchtigungen auftreten.

Das Mindestmostgewicht für Dornfelder wurde auf 65 ° Oechsle herabgesetzt.

Neben all den Unwägbarkeiten können wir uns aber auch über Anlagen freuen die tip-top dastehen—es ist ein Jahrgang der großen Unterschiede.

Wie jedes Jahr empfehlen wir die vorgeklärten Moste zu probieren und ein zweites Mal zu schönen mit Kohle oder Anamost K , wenn hier noch unerwünschte Töne geschmacklich auffallen. Kleine Mängel im Most werden im durchgegorenen Wein deutlicher schmeckbar sein.

Nutzen Sie unsere sensorische Unterstützung , wir beraten Sie gerne.

Für hagelgeschädigte bzw. fäulnisbelastete Anlagen, die jetzt vorzeitig gelesen werden müssen – obwohl sie noch kein optimales Mostgewicht erreicht haben, gilt:

- Überall (Weiß – Rot) 80 – 100 g KD pro 1000 kg Trauben
- Maischestandzeit nur wenn noch keine Infektionen vorhanden sind
- Konsequente Vorklärung mit Kohle
- Gärtemperatur nicht zu kalt >17°-22° C
- Komplexe Nährstoffe – Go ferm , Anavital extra und Vitamin B1
- Tannin oder Chips - auch im Weißweinbereich - um die grünen und bitteren Noten zu binden.

Bei belastetem Lesegut nur Reinzuchthefen verwenden die zügig gären und wenig Nährstoff brauchen!

Weißwein: VB1 ⇒ ⇒ EC1118 ⇒ ⇒ Anaferm Classic

Rotwein: Siha 8, 2B Rubino Extra

UTA Vorbeugung: ⇒ frühe Lese ⇒ UTA-Potential

Bei Weißwein vorbeugend 15 g/hl Asco vor der SO² geben (2 Tage vorher)!

Achtung: Dann müssen die Reduktone berücksichtigt werden – bei der Bestimmung der SO²!

Wir empfehlen für den Jahrgang 2016 :

Bewährt: **Anavital extra** und **Anafin Most K**

Super Wirkung – Super Preis

Anavital extra : mit komplexem organischem Nährstoffanteil für die optimale Hefeernährung in Ihrem Most

Anafin Most K: für eine optimale Mostvorklärung mit breitem Wirkungsspektrum.

Wir führen auch alternative Produkte für die allergenfreie und vegane Mostklärung.

Wie gewohnt halten wir alle gängigen Produkte für Sie bereit und freuen uns auf eine gute Zusammenarbeit für den neuen Jahrgang!

Wir wünschen Ihnen einen erfolgreichen Herbst !!

Ihr Wagner Vinocare Team

Im Herbst ist unser Labor auch Samstags von 9–13 Uhr geöffnet!

Weißwein 2016
>> Belastetes Lesegut <<

Trauben Schnelle Verarbeitung ist wichtig! Keine Maischestandzeit und keine Enzyme bei mehr als 25 % Fäulnis/Sonnenbrand. Hier würde nur mehr unerwünschtes herausgelöst. + 10 g/hl Ka-disulfit
+ staubarme Pulverkohle – (besserer Wirkungsgrad wie granuliert Kohle).

Pro % Fäulnis 1-2 g/hl max. 100 g/hl ist erlaubt
--

Most + event. nochmal Kohle
+ Enzym „Lallzyme C-MAX „ 1-2 g/hl
oder bei sehr starker Fäulnis „Lallzyme MMX“ 5 g/hl (=Pektinase + Glucanase)
+ „Anamost K‘ 30-50 g/hl gegen phenolische Noten, Bitterstoffe, Gerbstoffe, Sonnenbrand
150-200 g/hl Canaton-Bentonit nach ausreichender Enzym-Wirkzeit - mind. 3 h je nach Temp.

Bei sehr starker Fäulnis Bentonit weglassen, damit das Enzym weiter wirken kann!

Dann Trub oder besser alles nach Möglichkeit durch den Hefefilter, um möglichst viel nachteiliges herauszuholen.

- **Die Sedimentation** könnte bedingt durch die Fäulnis an die Grenzen kommen. Wenn Sie nicht kühlen können, wird Ihnen der Most angären bevor er sich abgesetzt hat.
- Oder + 10-20 g/hl Flotationsgelatine und **Flotieren**.
- **Most** anschließend probieren – alles ok? oder nochmal Kohle? – nochmal flotieren **Die Flotation** hat den Vorteil, dass sie schnell ist. Großer Nachteil ist die starke Oxidation. Gerade Fäulnisbelastete Moste neigen verstärkt zur Oxidation. Umstellen auf Stickstoff wäre ratsam.

Vorgeklärter Most + 20-50 g/hl Reinzuchtheife höhere Dosage je nach Fäulnisgrad
+ 10-30 g/hl „Goferm“ in den Hefeansatz
+ „Vit.B1“ gegen Schwefelfresser (max. 0,6 g/1000 l)
+ 50 - 120 g/hl „Anavital extra“

Bei Bockserbildung während der Gärung sollte mit „Anavital extra“ nachdosiert werden. Auch DAP ist möglich (enthält aber nur Stickstoff, der sehr schnell wieder verbraucht ist.) Also den vorgeklärten Most gut mit Nährstoff und Reinzuchtheife versorgen. Nicht zu kalt angären > Gefahr der Essigbildung!

Bei Fäulnisbelastetem Most mehr (20-40 g/hl) Reinzuchtheife geben, damit diese sich schnell durchsetzen kann und schädliche Hefen und Bakterien unterdrückt werden. Keine langsam gärenden Aromahefen verwenden, sondern solche, die bekannt sind für eine zügige und sichere Endvergärung!

Goferm in den Hefeansatz für eine sichere Endvergärung!

Unbedingt Vit.B1 geben max-Dosage ausnutzen 0,6 g/1000 !! Vermeidet die Erhöhung der Gesamt So² (kann bereits in den Hefeansatz gegeben werden)

Bitte verwenden Sie nicht nur DAP zur Hefe-Ernährung, sondern setzen Sie auch die viel besseren Kombipräparate ein. > mehr Aroma > mehr Fülle > weniger Gesamt SO² > weniger flüchtige Säure.

Rotwein 2016
>> Faules Lesegut <<

Grundsätzlich gilt: kein Rotwein aus faulen Trauben! Besser sofort abpressen und umschwenken auf Weißherbst oder Rosé-bereitung und zunächst behandeln wie Weißwein - faules Lesegut. Besser einen hellen Rotwein mit sauberem Charakter als ein dunkler maischevergorener mit Pilzton.

Maischetannin oder Chips sind für Basisweine als Hilfsmittel zu verstehen, um fehlende Struktur im Wein auszugleichen. Damit werden grüne unreife Töne kompensiert und die Farbe wird stabilisiert. Getoastet oder ungetoastet und die Höhe der Dosage ist reine Stilfrage. Bei geringer Fäulnis ist die Maischekurzzeiterhitzung auf 82° C zu bevorzugen um eine schnelle Extraktion der Farbe zu bekommen.

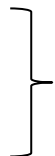
Mit einer langen Maischegärung würden zu viele bittere und negative Aromen entstehen. Nach der Maischeerhitzung ist das Abkühlen wichtig, damit die Enzyme wirken können (bei 40 Grad optimal) sonst gibt es Probleme beim Kellern.

Anschließend für weiteres Abkühlen sorgen, damit die Hefe gut starten kann und nicht versiedet. Wichtig: Nie über 32 ° C Gärtemperatur. Temperaturtolerante Hefen sind zu bevorzugen, damit es keine Gärstockungen gibt.

Angaben zum Hefeansatz beachten: immer Rehydratisieren! – nie trocken ins Gebinde – mindestens 20 g/hl ! Temperatur beachten! Bei geringerer Einsaat können Gärstockungen entstehen oder die unerwünschte Spontanflora kann sich durchsetzen! Immer ausreichend Nährstoffe zusetzen! Hefen mit hohem Nährstoffbedarf sind meist nur bei Kühlung optimal zu ernähren. Dann entfalten sie ihr volles Potential. (Gestaffelte Gabe wäre optimal)

Wir empfehlen:

Siha 8
2B Vitiferm BIO Rubino Extra




schneller Gärstart
sichere Endvergärung, mehr Rotweincharakter

Für Ihren frischen duftigen Rosewein
„Lalvin Rhone 4600“

Weißweine 2016 >> **Gesundes Lesegut**<<

Schonende Traubenannahme + Selektierung ⇒ bessere Weine

Trauben + SO² + 5 g/hl Kaliumdisulfit schützt vor Oxidation der Aromavorboten und natürlich auch vor mikrobiologischen Nachteilen (gesundes Lesegut 5 g/hl KD ⇒ bei Fäulnis bis 10 g/hl KD)

Enzym  + 2 g/hl Enzym „**Lallzym Cuvee blanc**“ (= Pektinase + Glukosidaseaktivität, für alle fruchtigen Weißweine optimale Extraktion der Fruchtaromen bei geringer Gerbstoffextraktion) -oder 0.5 – 1 g/hl **Lallzym-C-Max** (hochaktives Enzym) auch bei kalten Temperaturen! <10°C!

Auch bei gesundem Lesegut ist in diesem Jahr eine Kohleschönung von 20 - 30 g/hl empfehlenswert (Umweltbelastungen, Spritzmittelrückstände auf der Beerenhaut).

Bei gesundem, ausgereiftem Lesegut, niedrigen pH-Werten und kühlen Temperaturen – sind folgende Maischestandzeiten (entrappt) zu empfehlen:

Riesling	ca. 6 – 12 h	(Stilfrage)	}	und mehr
Weißburgunder	ca. 6 – 12 h			
Grauburgunder	ca. max 3 h	je nach Rosafärbung auch länger		
Bukettsorten	ca. 12 – 14 h			

Für Premium- und Selektionsweine sind auch längere Maischestandzeiten vorteilhaft, hier ist auch oft etwas mehr Gerbstoff tolerierbar.

Ascorbinsäure auf die Trauben (10 g/hl) bei Rebsorten, die reduktiv ausgebaut werden sollten (Sauvignon Blanc, Scheurebe)

Kombipräparate mit Asco, SO² + Tannin sind nicht zu empfehlen ! (Kann die Gesamt SO² erhöhen).

Most Sedimentation + 20-30 g/hl Pulver-Kohle 1 – 2 h
+ 20 -40 g/hl Anamost mit oder ohne Kasein ca. 2 h
+ max.200 g/hl (Canaton)

Für ertragsreduzierte Anlagen Bentonit erst im Jungwein nach Bedarf schön!

Für sehr frühe Füllungen – Basisweine – ist die Mostschönung mit Bentonit oder auch das Mitvergären sinnvoll.

Most Flotation + 20-30 g/hl Pulver-Kohle
+ 0,5 – 1 g/hl Flotationsenzym mind. 2 h Einwirkzeit je nach Temperatur - dann erst Bentonit!
+ 0 - 200 g/hl (Mostbentonit oder Canaton)
+ 15 -20 g/hl Flotationsgelatine

oder + 20 – 40 g/hl Anamost K+ 10 g/hl Flotationsgelatine
Anamost K entfernt störende Gerbstoffe und Phenole z.B. von Sonnenbrand und Hagel

„**Anamost K**“ mit Kasein erfasst ein breiteres Spektrum an Bitterstoffen als reines PVPP

Vorgeklärter Most + 20 g/hl Reinzuchtheife + **Vitamin B1**
+ 50-120 g/hl „Anavital extra“
Sofort geben ist möglich, aber besser gestaffelt auf 2 – 3 mal nach
Beginn der Gärung

Bei Fäulnis pro % Fäulnis + 2 g/hl mehr an RZH geben

Wenn Schwierigkeiten bei der Gärung zu erwarten sind oder diese von vorneherein ausgeblendet werden sollen: mind. 10 g/hl „Goferm“ in den Hefeansatz für sicheres Durchgären

Für die abklingende Gärung:

- ! **Enzym „Lallzym β “** \Rightarrow für Bukettweine zur Aromagewinnung
- nach ca. 10 Wochen 10 – 20 g/hl Bentonit zur Inaktivierung

- ! **Enzym „Lallzym MMX“** \Rightarrow für Weißweine, die länger auf der Hefe bleiben zur
Abrundung -
gibt Fülle, Volumen, Harmonie -
oder als Filtrationsenzym für eine problemlose Filtration

Abschwefeln

Acetaldehydabbau abwarten – ca. 10 Tage nach Gärende.

Wein aus gesunden Trauben mit niedrigem pH-Wert	+ 60–80 mg/l SO ²
andere Weine	+ 100 mg/l SO ²
Fäulnisbelastete	+ 120 mg/l SO ²

Für gleichmäßige Verteilung sorgen und spätestens 1 Woche danach Kontrolle der freien SO²!

In den letzten Jahren zeigt uns die Alkoholausbeute eine Tendenz nach oben. Dies ist nicht zuletzt bedingt durch die weiterentwickelten Reinzuchthefen, die guten Hefenährstoffe und auch durch die optimierte Gärführung (Kühlung) der Fall! Eine Kontrolle des Alkoholgehaltes gegen Ende der Gärung bringt Gewissheit

Weitere Maßnahmen zur Steigerung der Aromen Bildung und der Frische- und Fruchtkomponenten

- 1) Organische Zusatznährstoffe wie „Opti White“ und „Optimum White“
- Oxidationsschutz, die Weine bleiben länger frisch
 - Erhöhte Thiole und Esterbildung (Passionsfrucht, Sauvignon Blanc)

2) Hefen mit ausgeprägter Aromenbildung

- Sauvignon Blanc Uvaferm SVG, Anaferm verde
 - Rosé Lalvin Rhohe 4600
 - Riesling u.a. Anaferm Riesling – die elegante Rieslinghefe – Zymaflore X5 für mehr exotische Aromen, mehr Thiole, Grapefruit
- Weitere: Siha Cryarome, Simi White, Anaferm Exotic, Anaferm Primo, Lalvin 1597.....

3) Hefen mit verstärkter Polysaccharidbildung oder Glycerinbildung also für mehr Fülle.

<u>Weißwein:</u>	Lalvin RHST	<u>Rotwein:</u>	Lalvin RC 212
	Siha Element		Lalvin ICVD254
	Lalvin cy3079		

Für die Basisrotweine erreichen wir mit Maischeerhitzung und Tannin + oder Chipseinsatz – auch ansprechende „easy drinking“ Rotweine.

Weiterhin können wir bei optimalem Lesegut mit angemessenem Saftabzug und langen Maischestandzeiten arbeiten.

Der organische Hefenährstoff „Optired“ steigert die Komplexität und die Farbstabilität ihres Rotweins (nicht für frühe Füllungen). Und nicht zuletzt können wir mit Tannin, Chips, Staves und Blogs arbeiten – was sehr zu empfehlen ist – da sie auch hier mehr Harmonie und Fülle in ihrem Rotwein erreichen und grasige, gerbige Noten reduzieren.

NEU! Schwefelung in flüssiger Form **„Sulfossil 50“** (100ml auf 1000Ltr. Most = 50mg/l)

Geruchsfrei (gebunden an Ammonium)

= SO² Gabe und Ammonium-Hefenährstoff kombiniert in einem Produkt

(Ersetzt aber nicht die Hefenährstoffe)

Dosage: Traube bis zum Jungwein (für die vegane Weinbereitung erlaubt!)

„Sulfivin K150“ (330ml auf 1000Ltr. Most = 50mg/l SO₂)

Geruchsfrei (gebunden an Kalium)

Dosage: Traube bis zum fertigen Wein

(für die Vegane und Bio Weinbereitung erlaubt!)

Wir sind biozertifiziert und führen folgende Produkte für ihren Biowein

Vano Most	- zur Mostverklärung
Vano Gel bio	- Gelatine hochbloomig
Vano Vital	- Basis Nährstoff mit Heferindenprodukt, DAP, Cellulose,
Vano Vital Bio spezial	- Hefenährstoff für extreme Bedingung
Hefen	- Vitiferm Cool White – Alba Fria
	- Vitiferm Rubino extra Bio
	- Vitiferm Pinot Alba Bio
Ferm Control Clear-Up	- Hefezellwandpräparat „Vermeidung von Böckser“
Ferm Control Bio EC	- Hefenährstoff

Grapescan-Mostanalyse: Viele Informationen in einer Analyse!

Biologischer Säureabbau

Pestizidrückstände

- Rückstände gewisser Fungizide und Schädlingsbekämpfungsmittel, insbesondere erstere, können eine schädliche Wirkung auf die Milchsäurebakterien haben.
- Am effektivsten, im negativen Sinne, sind Rückstände systemischer Präparate, welche oft in feuchten Jahren benutzt werden um die Botrytis zu bekämpfen. Besondere Vorsicht ist daher in Jahren mit hohem Botrytisbefall geboten.
- Kellermeister müssen mit den Sprühprogrammen und den benutzten Produkten vertraut sein und sich an die Wartezeiten, welche für die verschiedenen Fungizide vorgeschrieben sind, halten.
- Es wird vermutet, dass auch die Abbauprodukte dieser Pestizide Wirkung auf die Milchsäurebakterien des Weines haben.

**vorbeugend z.B. „Optired“ geben – wirkt absorbierend gegen hemmende Stoffe.
Oder auch einen Aktivator für die Bakterienkultur beim rehydratisieren zusetzen.**

Eigenschaften der von uns empfohlenen Bakterien:

	Alkohol (%v/v)	pH	Gesamte SO ² (mg/l)	Temp. (°C)	Einfluss auf Weinfülle u. Body	Einfluss auf Frucht	Nährstoff- bedarf
Uvaferm Alpha	<15,5	>3,2	<50	>14	****	***	nieder
Uvaferm Beta	<14,5	>3,2	<60	>14	*	****	hoch
Lalvin VP41	<16	>3,1	<60	>16	****	*	nieder

Für Großgebilde empfehlen wir **Uvaferm alpha One Step!**
Verfügbar Kit für 100hl und 500hl.

Wir wünschen Ihnen einen erfolgreichen Herbst 2016.
Ihr Wagner-Vinocare Team