

Saison im Weinberg

WEINVERSTEHER

Die Qualität kommt aus dem Weinberg – Puzzleteil 5:

Der ideale Lesezeitpunkt

Mostgewichtsmessung bestimmt nur die Zuckerkonzentration:

Deshalb sollte das Mostgewicht für die Bestimmung des Lesetermins nur eine untergeordnete Rolle spielen. Ab einem bestimmten Zeitpunkt erfolgt fast keine Mostgewichtszunahme (und kein Säureabbau) mehr, aber andere Inhaltsstoffe wie Aromen und Aminosäuren nehmen weiter zu.

Probieren der Beeren ist wohl der wichtigste Punkt:

Vergleichbar mit dem Obstkauf im Supermarkt sollte man es auch im Weinberg machen. Man sollte sich die Trauben angucken und vor allen Dingen probieren! Denn nur so sieht und schmeckt man, ob sie wirklich reif sind.

Zeichen für Reife sind:

- Die Beerenhaut lässt sich einfach vom Fruchtfleisch abziehen.
- Die Kerne sind braun gefärbt und lassen sich ebenfalls gut vom Beerenfleisch trennen.
- Ganz wichtig: Sie schmecken aromatisch/reif und man kann sich vorstellen, dass ein guter Wein daraus wird!

Gesundheitszustand:

Bei beginnender Fäulnis muss genau abgeschätzt werden, ab wann eine Lese nicht mehr aufzuschieben ist. Bei Rotwein gilt -> nur 100% gesundes Lesegut kann zur Maischegärung verwendet werden.

WEINVERSTEHER

WEINVERSTEHER
– riechen – schmecken – begreifen –

www.kostanalytik.de, Aspisheim // www.wagner-vinocare.de, Bockenheim // www.weinlabor-krauss.de, Saulheim
www.weinlabor-neumann.de, Bockenheim // www.zentrallabor-witowski.de, Alzey/Bechtheim

Saison im Weinberg

WEINVERSTEHER

Mit einer falschen Bestimmung des Lesetermins können die vorher für teures Geld durchgeführten qualitätssteigernden Maßnahmen wieder zu Nichte gemacht werden.

Deshalb gilt: regelmäßig die Weinberge kontrollieren und die Traubenreife bewerten. Haben Sie Geduld und lassen Sie sich nicht vom Aktionismus mancher Winzer anstecken - das Warten lohnt sich und Sie werden es mit Sicherheit in Vergleichsproben feststellen!

WEINVERSTEHER

Weitere Informationen und Beratung erhalten Sie bei uns im Weinlabor.

Freundliche Grüße

Birgit Wagner, Wolfgang Krause und Team

WEINVERSTEHER

- riechen - schmecken - begreifen -

www.kostanalytik.de, Aspisheim // www.wagner-vinocare.de, Bockenheim // www.weinlabor-krauss.de, Saulheim
www.weinlabor-neumann.de, Bockenheim // www.zentrallabor-witowski.de, Alzey/Bechtheim

Was sind die Besonderheiten von faulem und Peronospora geschädigtem Lesegut?

- 1 Hoch belastet mit Mikroorganismen**
Maßnahmen: SO₂; kühle Ernte; direkt pressen oder scharf vorklären
- 2 Starke Belastung mit Stoffwechselprodukten der Pilze**
Maßnahmen: ANAFIN Most Qi; Kohle; Bentonit
- 3 Glucanbildung durch Pilze**
Maßnahmen: Lallzyme MMX
- 4 Hoher Gehalt an Oxidasen**
Maßnahmen: SO₂; Bentonit, Vermeidung von Luftzutritt
- 5 Die Pilze verbrauchen erhebliche Mengen Nährstoffe aus den Trauben**
Maßnahmen: Vitamin B1; ANAVITAL Extra; robust gärende Hefe mit geringem Nährstoffbedarf*; moderate Temperatursteuerung, Gärkontrolle
- 6 Die Nebenprodukte (Giftstoffe) der Pilze behindern die Weinhefen**
Maßnahmen: robust gärende Hefe*;
Hefedosage erhöhen
- 7 Lese muss ggf. vor der physiologischen Reife beginnen**
Folge: ggf. zu hohe Säurewerte

WEINVERSTEHER

– riechen – schmecken – begreifen –

Fahrplan für verändertes Lesegut

WEINVERSTEHER

**Selektive Lese
möglichst kühl**

Zugabe direkt nach der Ernte:
min. 40 mg SO₂ + 1g/hl Lallzyme C-Max
je 100 kg Trauben (Pektinspaltung)

**direkte
Pressung
ohne Standzeit**

Mostklärung

Most verkosten
(Wenn nicht OK: Most-
schönung erhöhen oder
wiederholen)

Mostschönung:

1. 30 – 80 g/hl **ANAFIN** Most Qi
2. Je 10% Fäulnis 10 g/hl Pulverkohle GE
(max 70 g/hl)
3. 200 g/hl Bentonit

Erste Wahl: Filtration

Alternativ: Flotation mit Stickstoff (keine Luft!)

Zum blanken Most:

1. 3 g/hl Lallzyme MMX (Glucanspaltung)
2. 0,03 g/hl Vitamin B1
3. 30 g/hl **ANAVITAL** Extra

**regelmäßige
Gärkontrolle**
(bei Gärproblemen
sofort ins Labor)

48 - 72 Stunden nach Hefezugabe:
30 g/hl **ANAVITAL** Extra
ggf. MLF mit ML Prime (simultan)

**Most-
temperatur:
15 - 17°C**
(regelmäßige
Gärkontrolle)

**10 Tage nach
Gärende:**

kritische sensori-
sche Beurteilung

Direkt im Anschluss:

1. Abstich (auch wenn
nicht viel Hefe da ist!)

Noch im Erntejahr: Säurekon-
trolle für eventuelle Entsäuerung
(Doppelsalzentsäuerung oder
erweiterte Doppelsalzentsäue-
rung)

WEINVERSTEHER

- riechen - schmecken - begreifen -