



REIFEMESSUNG, TRAUBENSAFT

Reifeentwicklung: Mittelwerte vom 22. August 2011 - RHEINHESSEN									
Rebsorte	°Oechsle					Säure (g/L)			
	von - bis	Mittel	Vorw.	Vorjahr	Norm	von - bis	Mittel	Vorw.	Vorjahr
Dornfelder	56-70	64	59	54	54	7,4-12,3	9,4	11,2	15,6
Grauburgunder	68-83	73	62	49		8,9-13,4	11,0	15,0	25,3
Müller-Thurgau	57-71	63	56	59	50	8,1-10,2	9,1	11,5	13,9
Portugieser	52-66	58	52	48	44	6,9-11,0	9,0	11,8	19,7
Regent	67-85	76	68	62		7,1-9,6	8,4	10,3	13,5
Riesling	53-67	59	52		35	15,0-23,0	18,5	22,9	
Silvaner	54-66	61	52	49	39	10,7-16,3	13,5	18,4	25,1
Spätburgunder	60-78	72	62		48	9,5-15,9	12,7	17,3	
Weißburgunder	67-77	71	60			9,7-15,8	12,6	17,3	

I. Reifemessung

Aktuell: Starke Gewitterregen und leichter Hagel 24.08.2011 um 17^oUhr am im Raum Oppenheim. Dadurch kann sich die Gesamtentwicklung der Trauben in den kommenden Tagen stark beeinträchtigen.

Die unterschiedliche Niederschlagsverteilung der letzten Woche hat die Entwicklung der Trauben maßgebend beeinflusst. Geringe Menge an Niederschlägen, schwül heiße Temperaturen, keine Nachtabkühlung und morgendlicher Nebel haben tendenziell zu beginnender Fäulnis geführt. Die letzte Nacht (Dienstag auf Mittwoch) brachte unterschiedliche Regenmengen (bis zu 30 mm) und tendenziell leichten Hagel in bestimmten Gebieten. Diese Situation zeigt, dass die Aussagen für das Gebiet sehr unterschiedlich sein können. In einigen Gemeinden wird bis Mitte oder Ende nächster Woche die Lese bestimmter Anlagen beginnen. Sorgen Sie deshalb dafür, dass die Vorbereitungen soweit angeschlossen sind, damit zum richtigen Zeitpunkt gelesen werden kann. Auch ein Tag der offenen Tür oder ein Hoffest muss mit eingeplant werden. Im Zeitalter von Vollernte und der Schlagkraft in der Traubenverarbeitung dürfte das zu realisieren sein. Die letzte Woche brachte Mostgewichtszunahmen von bis zu 11,5 °Oe (ca. 1,5° e/Tag). Die Burgundersorten (Grau-, Weiß-, und Spätburgunder) haben die 70°Oe-Marke schon überschritten. Bei den anderen Rebsorten lagen die Zunahmen bei 1°Oe pro Tag.

Die weißen Rebsorten liegen in der Entwicklung der Mostgewichte weiter tendenziell zu 2007, bei den Roten zwischen 2007 und 2003. In dem Vergleich der Gesamtsäure liegen wir im Moment noch deutlich höher als 2003. Die angekündigte warme Witterung in der nächsten Woche kann aber zu weiterhin deutlicher Säurereduktion beitragen.

Müller-Thurgau

Das Mittel der beprobten Anlagen liegt bei 63°Oe mit einer Gesamtsäure von 9,1 g/l. Die heißen Tage der letzten Woche gaben eine Zunahme von 1°Oe/Tag. Die warmen Nächte

reduzierten die Säure um 2,4 g/l im Vergleich zur Vorwoche. Bei weiterer starker Abnahme wird die Leseentscheidung eher von der Säure als von dem Mostgewicht bestimmt. Beachten Sie aber, dass jedes °Oe weniger Saccharose, und daher auch weniger Geld kostet. Der Anstieg des Preises für Saccharose liegt im Bereich von ca. 20% (d.h. ca. 90,00 €/dz). Die Trauben haben sich sehr gut gefüllt, jedoch ist die „physiologische Reife“ noch nicht vollständig erreicht. Die Schalen sind teilweise noch sehr fest und das Fruchtfleisch noch markig. Probleme bereiten sicherlich vereinzelt Wespenfraß.

Silvaner

Der Silvaner liegt im Mittel der Anlagen mit 61,1 °Oe schon in einer guten Reifephase. Die Trauben füllen sich von Tag zu Tag und sind sehr kompakt. Die Säureabnahme im Vergleich zur Vorwoche ist mit 5 g/l relativ hoch, zeigt aber auch die Reifephase dieser Rebsorte. Der Gesundheitszustand der Anlagen ist im Moment noch zufriedenstellend.

Grauburgunder und Weißburgunder

Mit 71,4 und 73,2 °Oe liegen diese beiden Rebsorten schon auf einem sehr hohen Niveau. Die Zunahme in der letzten Woche mit über 10 °Oe zeigt die gute Entwicklung der Burgundersorten. Leider haben sich parallel tendenziell einige Fäulnisnester eingestellt, gerade bei den enggepackten Klonen des Grauburgunders. Die Säurewerte von 11,0 g/l (Grauburgunder) und 12,6 g/l (Weißburgunder) lassen für die restliche Vegetationsperiode noch einiges erwarten.

Riesling

Der Riesling zeigt sich bisher von seiner positiven Seite. Kaum anzutreffende Fäulnis, Mostgewichte um die 60 °Oe und eine Gesamtsäure von 18,5 g/l, lassen für diese Rebsorte noch alle Optionen offen.

Rotweinsorten:

Der **Regent** ist an fast allen Standorten zu 100% durchgefärbt. Der Durchschnitt von 76 °Oe zeigt einen guten Reifeverlauf. Bei der Probennahme lassen sich die Trauben schon sehr gut vom Stielgerüst ablösen, einzelne Kerne sind schon braun, das Stielgerüst bereits im Ansatz rot verfärbt. Die Zunahme war nicht so groß wie bei anderen Rebsorten. Trotzdem sollte auch bei dieser frühreifen Rotweinsorte der Lesebeginn hinterfragt werden, da einige Standorte bereits mit 85 °Oe beprobt wurden. Hier dürfte die Schwelle zur Lese in den nächsten 14 Tagen (ca. 10. September) erreicht werden. Gerade der Regent verändert in den letzten Tagen vor der Lesereife sehr schnell seinen physiologischen Zustand. Die Säure liegt derzeit bei 8,4 g/l und könnte bis zum 10. September bereits die Schwelle von 6 g/l erreicht haben.

Der **Dornfelder**, im Mittel 63,8 °Oe, präsentiert sich in einer lockeren und guten Verfassung. Hier ist die geringste Zunahme (+ 4 °Oe) seit der letzten Reifemessung zu registrieren. Die Gesamtsäure liegt im Mittel bei 9,4 g/l, und tendiert deutlich eher zum Jahrgang 2007, wengleich die Mostgewichtssituation eher dem Jahrgang 2003 entspricht.

Der **Portugieser** zeigt bisher die geringste Reifezunahme aller beprobten Anlagen. Im Mittel liegt er mit 58,3 °Oe im Moment noch unter der QbA-Grenze. Dies ist sicherlich auch abhängig vom Menge-Güte-Verhältnis. Leichte Fäulnis ist in einigen Parzellen zu erkennen, die weiter beobachtet werden müssen. Die Ausfärbung zum jetzigen Stadium ist zufriedenstellend. Die Säureabnahme von 2,8 g/l im Vergleich zu letzter Woche führte zu einer Gesamtsäure im Mittel von 9,0 g/l.

Die **Spätburgundertrauben** haben mit durchschnittlich 72 °Oechsle bereits ein hohes Mostgewicht erreicht und liegen in der Entwicklung über 2007, recht nahe an dem Jahrgang 2003. Die Säuresituation mit im Mittel 12,7 g/l liegt zu diesem Zeitpunkt deutlich näher an 2007 und weiter entfernt vom Jahrgang 2003. Mit 18° Oechsle Streuung im Mostgewicht und nahezu 6 g/l Säureunterschied zwischen Minimum und Maximum zeigt sich ein deutlicher Standortunterschied innerhalb Rheinhessen. Die Ausfärbung innerhalb einer Traube ist aufgrund der zügigen Blüte im Jahrgang 2011 recht homogen. Innerhalb des Stocks sind aktuell aufgrund der Farbunterschiede reife, gut gefärbte Trauben von den grünen gut zu unterscheiden, somit also ein guter Zeitpunkt zur Homogenisierung und zur Ertragsreduktion.

II. Traubensaft

Traubensaft - Flotation mit Luft - Zugabe Ascorbinsäure

Die Traubensafterzeugung kann in den nächsten Tagen in vielen Betrieben schon zum Thema werden. Denken Sie an Rebsorten wie Müller-Thurgau, Silvaner oder auch Scheurebe. Bei der Vorklärung mit Flotation wird in der Regel Stickstoff verwendet, um Bräunungsreaktionen zu vermeiden. Versuche in den letzten Jahren zeigten, dass bei der Verwendung von Stickstoff als Flotationsgas nach einigen Stunden trotzdem eine Bräunungsreaktion zu erkennen war, wenn **keine** Ascorbinsäure als Oxydationsschutz verwendet wurde. Auch eine Flotation mit Luft ist möglich, wenn die entstehende Bräunungsreaktion mit einem anschließenden Ascorbinsäurezusatz von 100 mg/l rückgängig gemacht wird. Es ist aber zu beobachten, dass dieser Schutz mit 100 mg/l nur von kurzer Dauer (ca. 24 h) ist. Es ist deshalb ratsam, die Menge auf 150 mg/l zu erhöhen und die Abfüllung zeitnah vorzunehmen. Weiterhin ist es ratsam die Ascorbinsäure direkt nach Abziehen des blanken Mostes bzw. vor der Flotation zuzusetzen, egal ob mit Luft oder Stickstoff flotiert wurde. Die Ascorbinsäure „Quantum satis“ kann beliebig viel, als technologisch erforderliche Menge eingesetzt werden!!

Der Traubensaft ist neben dem Federweißer ein Produkt, das auf Grund seiner speziellen Anforderungen bereits vor dem eigentlichen Herbstgeschehen be- und verarbeitet werden muss. Fäulnisbelastetes Material eignet sich **nicht** zur Traubensaftherstellung. Ideal ist ein Mostgewichts- Säure- Verhältnis von ca. 8,5 - 9 zu 1. Die Lese muss mit Mostgewichts- und Säuremessungen darauf abgestellt werden. Bei über 75 °Oe wird der Traubensaft zu süß. Mindestens 5 g/l natürliche Mindestsäure sind zu beachten. Eigene Messungen im Betrieb können hier genaue Aufschlüsse geben. Die Abstimmung mit dem Abfüller muss vor der Lese vorgenommen werden.

Im Folgenden einige Parameter zur Traubensafbereitung:

Der Saft darf nicht angären, da selbst niedrigste Alkohol- und Glycerinwerte die Verkehrsfähigkeit ausschließen. Daher sollte die Verarbeitung sehr rasch, innerhalb von 24 Stunden erfolgen.

1. Ausgewogenes Zucker-Säure-Verhältnis - als Beispiele:

Mostgewicht : Säure im Endprodukt

65°Oe : 7,0 g/l

70°Oe : 8,0 g/l

75°Oe : 8,5 g/l

2. Gesunde Trauben – Bei Fäulnis steigt die Hochfarbigkeit schnell an, v.a. bei Stumm- und Entschwefelung. Lese am frühen Morgen bei kühlen Temperaturen (ideal unter 10°C).

3. Enzymierung mit Pektinasen (4 -6 h Weiß, 12 h bei Rot, eventuell kühlen), nach Einwirkzeit der Enzyme wird mit 5 kg/1000 l gut vorgequollenem Bentonit (NaCa) geschönt. Die Bentonit -Kontaktzeit sollte möglichst lang, aber unter 12 Stunden liegen, da sonst schnell zu hohe Bleimengen gemessen werden können. Vor der Erhitzung bzw. später vor der Entschwefelung muss auf jeden Fall die Eiweißstabilität gegeben sein!

4. Gelatine- Kieselöl (1:1) Flugschönung

5. Filtration (z.B. Kieselgur), Transport zum Abfüller, sowohl bei kalt- als auch heißsteriler Abfüllung - **nie SO₂ einsetzen**. Die kaltsterile Arbeitsweise ist mit hohem Risiko verbunden, da schnell Reinfektionen mit Schimmelpilzen (Mucor) zu beobachten sind.

6. Frisch verarbeitete Säfte im Herbst (Terminsache!) haben fast immer geschmackliche Vorteile. Nach der Erhitzung muss auf eine schnelle Rückkühlung geachtet werden. Heiß eingefüllte Säfte können nach einer Heißhaltezeit von 30 - 40 Minuten rückgekühlt werden. Überrieseln in der Box und das Ausnutzen der Verdunstungskälte bei Luftbewegung bringen eine schnelle Abkühlung. Säfte, die über Tage langsam abkühlen, haben deutliche Geschmacksdefizite und unterscheiden sich oft nicht mehr von der Regalware.

7. rechtliche Aspekte

Die Anforderungen an Traubensäfte:

- das Mindestmostgewicht liegt bei 55°Oe
- der Gehalt an der Gesamtsäure darf nicht niedriger sein als 5,0 g/l
- der vorhandene Alkohol darf nicht höher sein als 1,0 vol% = 7,9 g/l
- der Gehalt an flüchtige Säure darf nicht höher sein als 0,4 g/l
- der Gehalt an Milchsäure darf nicht höher sein als 0,5 g/l
- der Gehalt an Gesamt SO₂ darf nicht höher sein als 10 mg/l
- der Gehalt an Sulfat darf nicht höher sein als 350 mg/l

Zur Herstellung von Traubensaft sind folgende Stoffe erlaubt:

- Ascorbinsäure „Quantum satis“ beliebig viel, technologisch erforderliche Menge
- Citronensäure max. 3 g/l
- Calciumcarbonat „Quantum satis“
- Kaliumtartrat „Quantum satis“
- pektolytische Enzyme
- Speisegelatine, Tannin, Bentonit, Kohle

Zur Herstellung von Traubensaft sind nicht erlaubt:

- die Zugabe von Saccharose (Zucker)
- die Zugabe von Kaliumhexacyanoferrat (Blauschönung)
- die Zugabe von Kupfersulfat
- die Zugabe von Schwefeldioxid (SO₂)
- die Zugabe von Süßreserve
- die Zugabe von Weinsäure (Ausnahme 2003, 2009)

Kennzeichnung:

- Verkehrsbezeichnung Traubensaft rot oder weiß
- Name oder Firma und Anschrift des Herstellers oder Verpackers / Abfüllers oder Verkäufers
- Zutatenverzeichnis Zutat Citronensäure
Beispiel: „Zutaten: Traubensaft, Säuerungsmittel Citronensäure“
- Mindesthaltbarkeitsdatum
Beispiel: „mindestens haltbar bis Ende ...“
empfohlen wird zwischen 12 und 18 Monaten
- Loskennzeichnung
Unter Voranstellung des Buchstaben „L“ wählt man eine
Buchstaben und / oder Zahlenkombination
- Füllmenge
zulässige Nennfüllmengen: 0,125 l, 0,20 l, 0,25 l, 0,5 l,
0,7 l (Mehrwegfl.), 0,75 l, 1,0 l, 1,5 l, 2,0 l
- Weitere Angaben
 - Rebsorte (nur bei 100 % einer Rebsorte)
 - Herkunftsangaben b.A. Gebiet ist erlaubt, Einzellage (nicht erlaubt)
 - „ohne Zuckerzusatz“ ; „ohne Konservierungsstoffe“ (nicht erlaubt)
 - Prädikatsangaben oder Erzeugerabfüllung (nicht erlaubt)

Kellerbuchführung:

- Traubensaft muss wie Wein in die Kellerbuchführung eingetragen werden.
- Der Traubensaft darf weder zu Wein verarbeitet noch zu Wein zugesetzt werden.
- Süßreserve darf nicht zu Traubensaft weiterverarbeitet werden.

Abschreibung:

Die Abschreibung erfolgt mit 20.000 l/ha als Grundwein.