



**ABSTOPPEN DER GÄRUNG, ABSTICH UND SO₂,
 NÄHRSTOFFVERSORGUNG, UMSTRUKTURIERUNG**

I. Aktuelle Lage:

Die letzten Tage konnten bei idealen äußeren Bedingungen viele Highlights der diesjährigen Ernte eingebracht werden. Eine sehr gute Aromaausbeute, TOP-Material bei vorbereiteten Weinbergen und oftmals eine Balance zwischen Mostgewicht und Säure prägen die letzten Lesetage. Ein goldener Restseptember und Oktober kann hier noch weitere Spitzenqualitäten, auch im Süßweimbereich liefern.

II. Abstoppen der Gärung

Zur Harmonisierung von Weißweinen hat es sich bewährt, die natürliche Fructosesüße am Ende der Gärung zu erhalten. In der abklingenden Gärung wird der Restzuckergehalt kontrolliert, am gewünschten Punkt und mit größtmöglicher Kühlleistung die Gärung verlangsamt. Sinnvoll ist es hier bei Temperaturen über 18°C langsam zu vergären (< 5°Oe/Tag) und Hefen einzusetzen, die langsam gären. Dann muss schlagartig die Temperatur auf deutlich unter 10 °C abgesenkt werden. Hat man die Möglichkeit eine Kühlzelle auszunutzen, dann ist eine „schonende Umlagerung“ sinnvoll. Hier ist dann aber auch mit einer leichten „Bremsspur“ zu rechnen, d.h. die nächsten Tage werden weiterhin geringe Mengen an Zucker abgebaut.

Eine Rahnprobe ist sinnvoll, um bei diesen Maßnahmen den optimalen Schwefelzeitpunkt festzulegen.

	Vorh. Alkohol %Vol.	Zucker g/l	pH-Wert	Gesamtsäure g/l	Glucose g/l	Fructose g/l
Kabinett	9,03	24,5	2,7	11,2	2,1	21,0
Kabinett	7,22	51,2	2,7	12,1	11,6	38,0

Die Tabelle 1 zeigt die Daten eines Riesling Kabinett, aus zweiverschiedenen gleich großen Gebinden, der mit 35 g/l Restzucker abgestoppt werden soll. Wein Nr. 1 liegt deutlich darunter (24,5 g/l) und Wein Nr. 2 darüber (51,2 g/l Restzucker. Im Cuvee erreichen die Weine ca. 37 g/l. Durch ein sanftes Abstoppen kann der Restzucker erhalten werden. Auch fällt durch Kälte noch einiges an Weinstein aus. Hier muss dann später die Balance zwischen Restzucker und Gesamtsäure gefunden werden.

Der Most wurde mit dem Hefefilter filtriert (5 NTU) und anschließend mit 15 g/hl Varioferm vergoren.

III. Abstich, Schwefelung

Die ersten Weine, vor allem Fröhsorten aus dem südlichen Bereich des Anbaugebietes sind bereits durchgegoren. Hier kann bereits frühzeitig über einen Abstich und Schwefelung nachgedacht werden, gerade wenn höhere pH-Werte vorliegen.

Es stellen sich nun folgende Fragen?

- Müssen die Weine abgestochen werden,
- müssen die Gärbehälter umgelagert werden um geschlossen zu liegen,
- oder kann einfach nur beigefüllt werden?

mögliche Abstich und SO₂-Zeitpunkt - Variationen

	SO ₂ -Dosage mg/l	Zeitpunkt
faules Lesegut - frühreifende Sorten	100 - max. 120	zügig 3-8 Tage nach Gärende bei hohen pH-Werten
gesundes Lesegut bzw. gute Vorklärung	80	a) 8-10 Tage nach Gärende b) vor evtl. weiterer chemischer Entsäuerung
gesundes Lesegut v.a. Burgunder	keine	BSA-Einleitung direkt in die abklingende Gärung, evtl. Anentsäuerung vornehmen
gesundes Lesegut	60	differenzierte Feinhefelagerung mit und ohne Aufröhren, bei niedrigem pH-Wert (< 3,2)
Gesamtsäure < 6 g/l und pH-Wert > 3,4	100	Säurezugabe prüfen, zeitnah schwefeln, wenn kein BSA erwünscht ist
Gesamtsäure > 8 g/l und pH-Wert < 3,1	60 - 80	stabile Jungweine, Tendenz 60 mg/l SO ₂ zeitnahe Entsäuerung prüfen

Zwischen Gärende und Schwefelzugabe muss in der Regel ausreichend Zeit verbleiben (ca. 10 Tage), um das restliche Acetaldehyd abzubauen. Der Jahrgang 2017 ist geprägt durch sehr differenzierte Säure- und pH-Werte, und z.T. durch stark fäulnisbelastetes Lesegut zu Beginn des Herbstes. Zum einen sind hohe Säurewerte (> 8g/l bei niedrigen pH-Werten < 3,0) zu registrieren. Auf der anderen Seite gibt es aber auch genügend Jungweine, die mit niedrigen Säurewerten (6 g/l und hohen pH-Werten > 3,4) geerntet wurden. Hier muss die weitere Behandlung (Stichwort: mikrobiologische Stabilität) frühzeitige Säurezugabe, oder Entsäuerung und vor allem die Abschwefelung sehr differenziert betrachtet werden. Zu hohe Schwefelgaben (oftmals in 2016 erfolgt!!) behindern die Entwicklung der Weine und führen zu verschlossenen Weintypen. Eine Abschwefelung nach Gärende auf die „Hefe“ bei spundvollen Gebinde, kann einen frühzeitigen Abstich ersetzen. Dafür ist eine gute Mostvorklärung vorauszusetzen. Der 1. Abstich kann dann mit der 1. Kieselgurfiltration im Dezember oder Januar zusammengelegt werden. Hierbei ist zu beachten, dass die „Hefe“ gesund ist, und die weitere Entwicklung des Weines nur positiv fördert.

Durch die Rahnprobe kann der Schwefelzeitpunkt des Jungweines weiterhin optimiert werden. Je nach gewünschtem Ausbaustil und eventuell vorgesehener Feinhefelagerung sollten die Betriebsleiter ihre **Schwefelmengen variieren**. So sind SO₂ -Gaben von 60 mg/l bis 100 mg/l zuzugeben, je nach gewünschtem Effekt. Eine geringe Zugabe von 60 mg/l (vor allem bei hohen Säurewerten und niedrigen pH-Werten) zur besseren Autolyse und Entwicklung der Jungweine erfordert natürlich eine **ständige** sensorische und/oder analytische Kontrolle, damit keine unerwünschten Veränderungen (BSA, Oxydation) entstehen. Diese Differenzierung der Schwefelung hat sich in den letzten Jahren bewährt, und zeigt positive Auswirkungen auf die weitere Weinentwicklung. Bei einer Zugabe von 100 mg/l SO₂ ist in der Regel eine Sicherheit bis Weihnachten und oft darüber hinaus gegeben.

Es sollte aber die Regel sein, die Schwefelstabilität 2-3 Tage nach der Zugabe zu überprüfen. In den letzten Jahren konnte festgestellt werden, dass die Jungweine recht stabil waren, d.h. nach einer Gabe von 80 mg/l SO₂ wurden nach 3 Tagen noch 45 mg/l freie und mehr SO₂ gemessen. Gründe hierfür waren gesunde Trauben und die Vergärung mit Vitamin B1. Bei faulem Lesegut, vor allem der frühreifen Sorten kann sich dies in 2017 aber anders darstellen.

IV. Nährstoffversorgung

Die Mostanalysen der letzten Tage zeigten erfreuliche Mostgewichte und eine bewältigbare Säurestruktur. Auffallend sind oftmals die niedrigen NOPA-Werte.

Mit einer FTIR Analyse kann der hefeverwertbare Stickstoff des Mostes bestimmt werden, der sich aus der Summe des Ammoniums und dem NOPA-Stickstoffs ergibt.

Der Zustand der Laubwand (hellgelbe Farbe, kurze Laubwandhöhe) kann erste Informationen über die Nährstoffausstattung bieten, um dann gegebenenfalls eine Mostanalyse einzuholen. Bei Werten unter 150 mg/l NOPA sollte bereits eine Nährstoffzugabe erfolgen.

Der Einsatz von Hefenährstoffen ist auch am eingesetzten Hefestamm zu orientieren. Gärschwache Hefestämme brauchen oftmals mehr Nährstoff als gärstarke Stämme. Je höher das Mostgewicht und der gebildete Alkoholgehalt sind, umso mehr Stickstoff wird benötigt.

Bei Mosten mit geringer N-Versorgung sollte eine Zugabe von 30-50 g/hl DAP in das erste Drittel der Gärung erfolgen. Bei stockendem Gärverlauf oder Auftreten von Bücksern sind weitere Dosagen von 20-30 g/hl, am besten mit aminosäurehaltigen Hefezellwandpräparaten, in die spätere Gärphase zu empfehlen.

Übersicht über die Hefenährstoffe – siehe KIS 8 aus 2017

V. Vorzeitige Rodung von Weinbergen in der Umstrukturierung nicht möglich!

Es darf noch keine Rodung der für die in der Umstrukturierung gemeldeten Rebanlagen erfolgen.

Ohne positiven Rodungsbescheid dürfen keine Veränderungen (hierzu zählen auch Teilrodungen) an den beantragten Rebanlagen vorgenommen werden, wenn die Förderung in Anspruch genommen werden soll.

Die entsprechenden Rodungsbescheide werden nach Abschluss der Vor-Ort-Kontrollen durch die zuständigen Kreisverwaltungen versandt werden.