



**ABSTICH, NÄHRSTOFFVERSORGUNG,
RESTZUCKER, GRUNDWEINKONTINGENT**

Aktuelle Lage:

Die Reifemessungen im Anbaugbiet Rheinessen wurden beendet. In der letzten Woche wurde ein Großteil der Flächen beerntet. Vereinzelt Regenschauer unterbrachen nur kurz die allgemeine Lesetätigkeit. Bis zum Ende dieser Woche dürfte der überwiegende Teil der Flächen im Anbaugbiet geerntet worden sein, immer in Abhängigkeit vom Standort und der Rebsorte. Gerade in diesem Jahr zeigte sich sehr deutlich die Menge/Güte Relation. Gesunde, gut vorbereitete und stabile Anlagen trotzen den Niederschlägen der letzten Tage.

Riesling hat in den letzten Tagen eine deutliche Aromasteigerung in den Beeren erfahren. Schon beim Abladen, bzw. Einmaischn der Trauben sind die Aromen im Kelterhaus zu erkennen. Ausbaustilistisch können somit alle Chancen genutzt, und sollten auch ausgeschöpft werden.

Wie bereits im letzten KIS beschrieben, ist eine beginnende Botrytis festzustellen. Die Chance auf die Erzeugung von Süßweinen ist weiterhin gegeben.

I. Abstich, Schwefelung - Weißweine

Die ersten Jungweine früh gelesener Partien sind bereits durchgegoren. Durch die differenzierten, manchmal niedrigen Gesamtsäurewerte (< 6,0 g/l) und pH-Werte über 3,3 sollte bei diesen Voraussetzungen über eine zügige Stabilisierung (evtl. auch eine weitere Jungweinsäuerung) und natürlich Schwefelung nachgedacht werden. Mehrere Optionen für den weiteren Weinausbau gibt es.

- a) Kann einfach nur beigefüllt werden, bei spundvoller Vergärung?
- b) Müssen die Gärbehälter umgelagert werden um geschlossen zu liegen?
- c) Müssen die Weine abgestochen werden?

Zwischen Gärnde und Schwefelzugabe muss ausreichend Zeit verbleiben (ca. 8 Tage), um das restliche Acetaldehyd abzubauen. Jedoch ist der aktuelle Jahrgang 2019 geprägt durch sehr differenzierte, unterschiedliche Säure- und pH-Werte. In einigen wenigen Regionen im Anbaugbiet sind Moste mit hoher Gesamtsäure (> 8g/l bei niedrigen pH-Werten < 3,0) geerntet worden. Auf der anderen Seite gibt es aber auch genügend Moste, die mit sehr niedrigen Säurewerten (< 6 g/l und hohen pH-Werten > 3,4) geerntet wurden. Eine Mostsäuerung war hier notwendig und sinnvoll, so dass nun stabile Säurewerte vorhanden sein müssten! Wurde keine Säuerung im Most vorgenommen, so muss die weitere Behandlung (Stichwort: mikrobiologische Stabilität), eine frühzeitige Säurezugabe und vor allem die Abschweifung sehr differenziert betrachtet werden. Zu hohe Schwefelgaben bei hohen Gesamtsäurewerten im Jungwein behindern die Entwicklung der Weine und führen zu verschlossenen Weintypen.

Eine Abschwefelung nach Gärende auf die „Hefe“ bei spundvollem Gebinde, kann einen frühzeitigen Abstich ersetzen. Dafür ist eine gute Mostvorklärung vorzusetzen. 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.

mögliche Abstich und SO ₂ -Zeitpunkt - Variationen		
	SO ₂ -Dosage mg/l	Zeitpunkt
gesundes Lesegut bzw. gute Vorklärung	80	a) 8-10 Tage nach Gärende zeitnah schwefeln
gesundes Lesegut v.a. Burgunder	keine	BSA-Einleitung direkt
gesundes Lesegut	60	differenzierte Feinhefelagerung mit und ohne Aufrühren, bei niedrigem pH-Wert Vorsicht möglicher spontaner BSA
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

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 (gesundes Lesegut) konnte festgestellt werden, dass die Jungweine sehr stabil waren, d.h. nach einer Gabe von 80 mg/l SO₂ wurden nach 3 Tagen noch 45 mg/l freie SO₂ gemessen. Gründe hierfür waren gesunde Trauben und die Vergärung mit Vitamin B1.

Je nach gewünschtem Ausbaustil und eventuell vorgesehener Feinhefelagerung sollte die Schwefelzugabe 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 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 etabliert, und zeigt positive Auswirkungen auf die weitere Weinentwicklung. Sie ist nur sinnvoll bei „stabilen“ Weinen bezüglich Säure, pH-Wert und evtl. BSA. Der Einsatz von Kälte hemmt natürlich unerwünschte Veränderungen.

II. Nährstoffversorgung - Böckser während der Gärung

Die Nährstoffversorgung der Moste über alle Rebsorten hinweg ist in 2019 auf einem guten Niveau. Die NOPA-Werte liegen oft um, bzw. über 150 mg/l. Somit ist von einer guten Versorgung zu sprechen. Auch sind bisher wenig, bzw. kaum Gärstockungen zu registrieren. Die Gärverläufe in Abstimmung von Vorklärung (NTU), Hefeauswahl (und Menge), Gebindegröße und Temperatursteuerung sind als unproblematisch einzustufen. In den meisten Fällen wurden, bzw. werden die richtigen Maßnahmen getroffen. Es muss dann nur punktuell an Stellschrauben (Temperatur, Hefenährstoffe,...) gedreht werden.

Die Nährstoffversorgung ist deshalb ein entscheidender Faktor um die Reintönigkeit der Weine und den reibungslosen Verlauf der Gärung zu gewährleisten. Ein Mangel kann zur Böckserbildung, zur Gärverzögerung und zu überhöhten Restzuckermengen führen. Beim Auftreten von Böcksern vor der Endgärphase sollten Aminosäurehaltige Nährstoffpräparate gegeben werden, um den Stickstoffbedarf der Hefe zu decken. Zur Vergärung von höhergrädigen Mosten (über 100 °Oe) ist deshalb eine höhere Hefedosage zuzüglich Hefenährstoff zu empfehlen. Tabelle 2 zeigt die Einteilung der Nährstoffpräparate.

Tabelle 2: Hefenährstoffpräparate

Präparat	Höchstmenge	Wirkung
Diammoniumphosphat DAP	100 g/hl (Most)	Zum Ausgleich bei Nährstoffmangel, frühe Gabe 30 g/hl zur Hauptgärphase, zur Bockserbeseitigung 20 g/hl
Thiamin (Vitamin B ₁)	65 mg/hl (0,6 mg/l) (Most)	Verringerung der SO ₂ -Bindungspartner
Kombipräparate	vom Hersteller abhängig	wie die Einzelkomponenten, häufig etwas teurer, aber einfacher in der Anwendung
Hefe-Präparate (Go-Ferm, Vitadrive etc.)	vom Hersteller abhängig (Hefeansatz)	zum besseren Hefewachstum und Endvergärung
Inaktivierte Hefen, Hefezellwandpräparate	40 g/hl	zur Vermeidung von Gärstockungen, auch in der Endgärphase einsetzbar

III. Restzucker in der Endvergärung

Den gewünschten Restzucker auf den Punkt abzustoppen ist mit ein wenig Fingerspitzengefühl und z.T. analytischen Werten einfach zu realisieren.

Die Tabelle 3 zeigt eine Übersicht über die theoretischen und ermittelten Restzuckermengen

Mostgewicht °Oe	Gesamtsäure g/l	Restzucker		Restzucker n.d. Formel (°Oe+5)*2 errechnet	Differenz g/l
		g/l FTIR	zfE g/l		
20	6,8	57	23,7	50	7
13	11,2	40	28,2	36	4
48	7,6	118	27,2	106	12
36	6,9	93	25,6	84	9
31	8,7	75	27,4	72	3

(FTIR) in g/l. Die Werte sind natürlich abhängig vom Ausgangsmostgewicht und dem zuckerfreien Extrakt (zfE). In diesem Jahr ist tendenziell mit höheren zuckerfreien Extrakten zu rechnen als im Jahr 2018. Bei der Berechnung mit der bekannten Formel ((°Oe+5)*2) ergibt sich bei diesen

verschiedenen Beispielen eine sehr unterschiedliche Differenz. Je höher die Gesamtsäurewerte, desto näher liegt die Formel an den analytisch ermittelten Werten.

Je höher die Ursprungsmostgewichte sind, umso höher sind die möglichen Restzuckergehalte. Die Faktoren ändern sich, ohne jedoch eine 100%ige Gewähr auf den berechneten Wert geben zu können. Um den genauen Wert ermitteln zu können hilft nur eine analytische Bestimmung im Labor.

IV. Parken auf Grundwein-Kontingent

Das sogenannte "Parken" auf dem Kontingent für Grundwein ist rechtlich zulässig und machte im Jahrgang 2018 in Einzelfällen Sinn. Zur Vermarktung von 20.000 Liter Qualitätswein in der Summe von zwei Jahren braucht es hierfür fast drei Hektar Kontingentfläche. Wie die Ernteschätzungen für 2019 belegen, wird in vielen Fällen das Qualitätswein-Kontingent vermutlich nicht überschritten werden. Die Vermarktung auf das Kontingent eines folgenden Jahrgangs kann jedoch erst erfolgen, wenn sich abzeichnet, dass auch wirklich QW-Kontingent frei ist.

Also frühestens nach dem Ende der Hauptlese Ganz genau ermittelbar erst nach Abgabe der GHE-Meldung am 15. Januar. Ein evtl. frei gebliebenes 2019er QW-Kontingent kann verwendet werden, um den gemeldeten 2018er Grundwein als 2018er Qualitätswein zu vermarkten. Er muss jedoch so in den Weinbüchern deklariert sein und den Anforderungen als Qualitätswein entsprechen.