



GÄRSTÖRUNGEN, PRESSEN VON BA UND TBA

Aktuelle Lage:

Die allgemeine Lese im Anbaugebiet RheinhesseN dürfte bis Ende der Woche beendet sein. Die ergiebigen Niederschläge der letzten Tage haben das Lesegut stark in Mitleidenschaft gezogen. Ein starke Fäulnis, z.T. auch Botrytisbildung ist deutlich zu erkennen. Die Chance auf die Erzeugung von Süßweinen ist weiterhin gegeben (siehe unten).

I. Pressen und Vorklären von Beerenauslese und Trockenbeerenauslese

Der Jahrgang 2019 bietet in einigen Regionen von RheinhesseN, trotz der Regenfälle der letzten Tage, die Option zur Lese Beerenauslesen und Trockenbeerenauslese. Das Auftreten der Botrytis wird sich in den nächsten Tagen verschärfen, so dass bei entsprechender Witterung eine für diese Qualitäten positive Edelfäule („Rosinen“) zu verzeichnen sein wird. Doch in vielen Betrieben stellt sich, wie in der Vergangenheit, die Frage nach dem Auspressen von geringen Maischemengen und der effektiven Mostvorklämung.

Neben dem direkten Pressen lässt sich der eSan-Filterbeutel Standard (50 l Inhalt) einsetzen. Wer eine Pneumatikpresse oder Hydropresse und den Filterbeutel besitzt, kann mit **einem Arbeitsschritt** die Maische bei optimaler Ausbeute und gleichzeitiger Mostvorklämung verarbeiten. Die Maische wird hierbei mit verschiedenen Filterhilfsmitteln versetzt und **im Filterbeutel** verarbeitet.

Nachfolgende Arbeitsschritte in Stichworten:

Ausgelesene Beeren werden z. T. über Tage gesammelt, eingemaischt und stehen gelassen, um den Zucker aus den Beerenhäuten zu extrahieren. Je nach Traubenmaterial ist der Einsatz von SO₂ und Kohle zu empfehlen. Für die anschließende Pressung können folgende Arbeitsschritte empfohlen werden. Die Mengenangaben für gelten für 100 kg Traubenmaische.



1. Trub-ex mit 1 – 2 kg und + 1,5 kg Varioflux P in die Maische einarbeiten.

Trub-ex gewährleistet eine gute Drainagewirkung und sorgt damit für eine optimale Ausbeute. Varioflux P erhöht die Filterwirkung indem es sich in die Abflusskanäle festsetzt.

2. Die vorbereitete Maische in den eSan-Filterbeutel einfüllen

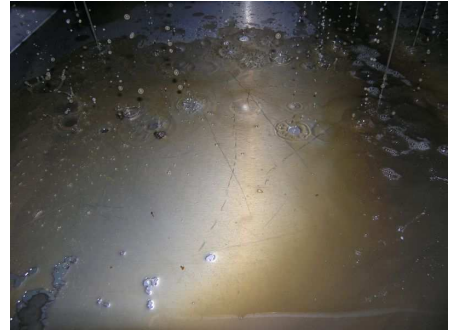


3. Vor dem Zubinden zwei Hände Trub-ex auf die Maischeoberfläche in die Säcke geben. Bei der späteren Druckausübung werden dadurch die Kanäle an der Verschlussstelle verstopft.



4. Den Beutel falten und mit einer stabilen Schnur zubinden.

5. Die Presse mit der Handsteuerung auf einen Druck bis 1 bar einstellen, anschließend abtropfen lassen. Zeitdauer ca. 0,5 Stunden. Anschließend die Beutel mit der Hand „krümeln“.



6. Den abgelaufenen trüben Most nochmals mit 1,5 kg Variofluxx P versetzen und vorsichtig in den geöffneten Filterbeutel einfüllen/pumpen. Am besten in eine Kuhle in der Mitte des Maischekuchens.

7. Erneut zubinden und 2 bar an der Pneumatikpresse oder 4 bar an der Hydropresse anstreben. Zeitdauer zum Mostablauf zw. 1 und 2 Stunden je nach Mostablauf.



Die eSan Filterbeutel begrenzen und fixieren die Maische in einer großen Pneumatikpresse. In einer stehenden Hydropresse wird die Maische über die gesamte Vertikale verteilt. In beiden Fällen ergibt sich ein flacher, trockener Tresterkuchen der gleichzeitig den ablaufenden Most filtriert. Die Bilder sollen die Arbeitsschritte verdeutlichen.

II. Gärstörungen

Bisher gibt es wenig, bzw. kaum Rückmeldungen von Gär Schwierigkeiten. In 2019 kann man erkennen, dass viele Moste eine gute Angärung und auch Durchgärung haben. Achten Sie bitte auf den °Oe-Bereich um die 40°Oe, damit es nicht zu unliebsamen Überraschungen kommt. Drehen Sie evtl. an den Stellschrauben Temperatur und Hefenährstoffe. Bei spontaner Vergärung ist ein An- bzw. Überimpfen dann sinnvoll.

Verringert sich die tägliche Mostgewichtsabnahme im Bereich von 30-40 °Oe unter 5 °Oe/Tag so sollten bereits in diesem Stadium gärfördernde Maßnahmen (Zusatz von Hefenährstoffen, am besten in Form von Aminosäuren, z.B. Extraferm, Booster, Anaferm,...) ergriffen werden. Ein weiteres Indiz für schleppende Gärung in der Endvergärungsphase ist der tägliche Zuckerabbau unter 2 ° Oe/Tag.

Qualitätsweine, bei denen der Anreicherungsspielraum noch nicht voll ausgenutzt ist, kann durch Zugabe von weiterer Saccharose das Glucose/Fructose-Verhältnis verändert werden. Damit sind dann wieder bessere Bedingungen für die glucophilen Hefe gegeben.

Bei Weinen mit niedrigen pH-Werten und niedrigen Temperaturen kann die Temperatur durch regelbare Heizstäbe (1000 Watt ca. 300,00 €) oder warmen Wasser in Wärmetauschern auf 20°C angehoben werden. Eine regelmäßige Kontrolle auf einen beginnenden, unerwünschten BSA ist dann auf jeden Fall zu empfehlen

Falls die pH-Werte höher liegen, eine mikroskopische Betrachtung oder die Bestimmung der Milchsäure (> 0,3 g/l) das Vorliegen von Milchsäurebakterien indiziert, kann der Zusatz von Lysozym erwogen werden, um einen Biologischen Säureabbau zu vermeiden. Hierdurch kann der Äpfelsäureabbau durch Milchsäurebakterien für ca. 3-4 Wochen unterbunden werden.

Im Weißwein sind hierzu Dosagen von 250 mg/l ausreichend. Im Wein ist aber dadurch mit deutlich höherem Bentoniteinsatz die Eiweißstabilität sicherzustellen.

Nachfolgende Beispiele geben eine Einschätzung über den Gärverlauf:

2019er Weißburgunder										
Flotation										
90 °Oe und Einsatz von 10 g/hl Varioferm										
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Mostgewicht °Oe	90	90	89	89	87	85	80	75	70	66
Temperatur °C	16	16	16	16	17	17	19	18	18	17
	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
Mostgewicht °Oe	61	57	54	51	49	45	42	39	35	30
Temperatur °C	17	20	20	20	19	20	20	20	20	20
am 15. Tag Einsatz von Extraferm 15 g/hl										
da eine Gärstörung zu erwarten war										

2019er Weißburgunder, Vorklärung Flotation mit 2 g/hl Enzym zeigt einen sehr langsamen Gärverlauf. Eine Stockung ist bereits ab dem 12. Tag zu erwarten, jedoch wurde die Maßnahme bis zum 15. Tag hinaus gezogen. Der Einsatz von Extraferm am 15. Tag gab der „stockenden Gärung“ den entsprechenden Schub. Es ist eine kontinuierliche Abnahme zu registrieren.

2019er Grauburgunder										
Sedimentation										
90 °Oe und Einsatz, 2 g/hl Enzym, 10 g/hl Siha 8										
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Mostgewicht °Oe	90	90	89	89	86	85	78	73	65	60
Temperatur °C	16	16	16	16	17	17	19	18	18	17
	11	12	13	14	15	16	17			
Mostgewicht °Oe	53	51	45	40	33	25	20			
Temperatur °C	17	20	20	20	19	20	20			
am 12. Tag Einsatz von Booster 20 g/hl und 20 g/hl VB1										
da eine Gärstörung zu erwarten war										

2019er Grauburgunder, Vorklärung Sedimentation mit 2 g/hl Enzym zeigt einen stetigen Gärverlauf bis zum 12. Tag. Eine Gärstockung war zu erwarten. Eingesetzt wurden dann 20 g/hl Booster und 20 g/hl VB1. Eine gute Gäraktivität war in den folgenden Tagen wieder zu erkennen.

Beide Beispiele zeigen, wie wichtig es ist, zum richtigen Zeitpunkt zu reagieren. Ein Fehler war sicher die geringe Einsaat von Reinzuchthefer zu Beginn der Gärung und kein Einsatz von Nährstoffen.

Die eingesetzten Präparate zur Nachbeimpfung können natürlich durch die jeweiligen adäquaten Produkte anderer Anbieter ersetzt werden.

Als Ursachen für eine Gärstörung sind zu weiterhin zu nennen:

- kühles Lesegut
- Geringe Hefeinsaatmengen
- Gärführung (Temperatur) bzw. Abkühlen der Keller
- Falsche Hefeauswahl
- Fehler beim Hefeansatz
- Evtl. Spontangärung

Es ist wichtig, Gärstörungen frühzeitig zu erkennen. Tägliche Mostgewichtsspindelungen sind deshalb dringend zu empfehlen, um gerade im Bereich von 40 – 60°Oe (siehe oben) reagieren zu können. Bei Gärstörungen geht oftmals ein ungewollter BSA einher.

III. Untersuchung von Gärstörungen

Am DLR RNH in Oppenheim laufen aktuell Versuche zur Vorhersage von Gärstörungen. Hierzu sind wir auf Ihre Hilfe angewiesen. Sollten Sie Gärstockungen bei sich im Keller feststellen, können sie sich unter 06133/930-181 oder dominik.suess@dlr.rlp.de - melden.

Für den Versuch suchen wir Gärstockungen in beimpften Weinen, idealerweise noch ohne erneute Hefedosage.