



GÄRINTENSITÄT, ABSTICH, SCHWEFELUNG, BIOLOGISCHER SÄUREABBAU

Aktuelle Lage:

Die Reifemessungen im Anbaugbiet Rheinessen wurden beendet. Vereinzelt Regenschauer unterbrachen nur kurz die allgemeine Lesetätigkeit. Viele Betriebe im südlichen Bereich von Rheinessen haben die Lese bereits abgeschlossen. Der nördliche Teil, auch bedingt durch die spätere Blüte, ist noch mitten in der Hauptlese. Bis zum Ende dieser Woche dürfte aber auch dort der überwiegende Teil der Flächen geerntet worden sein.

Der **Riesling** hat in den letzten Tagen nochmals eine deutliche Aromasteigerung in den Beeren erfahren. Die Mostgewichte stagnierten in vielen Beständen. Anlagen mit über 90 ° Oe stehen Anlagen mit gerade einmal 75 ° Oe gegenüber, natürlich auch in Abhängigkeit der Menge/Güte Relation. Weiterhin können noch viele Möglichkeiten bei noch hängenden Trauben ausgereizt werden.

Schwierig hat sich bis jetzt die Thematik Beerenauslese und Trockenbeerenauslese gestaltet. Bei weitgehend gesunden Trauben fehlt dafür „leider“ im Moment der Botrytis pilz, ähnlich dem Jahr 2018. Die Entscheidung über die Lese von Süßweinen muss im Betrieb individuell getroffen werden. Das Datum 2020 ist natürlich spannend und gut zu vermarkten!

I. Gärintensität und Gärstockungen

Die Gärung der Moste läuft in den vielen Fällen problemlos, den Einsatz der entsprechenden Hefe, Hefemenge und Hefenährstoffe je nach Vorklärgrad vorausgesetzt. Auffallend ist in diesem Jahr, dass bei einem optimalen Gärverlauf vereinzelt die Gärung zwischen 30 und 50 ° Oe sich tendenziell verlangsamt. Hier muss dann zügig an den Stellschrauben Temperatur und Nährstoffe gedreht werden. Kurzzeitige Temperaturen von 20 – 21 ° C (Eigendynamik der Gebinde) können in der entscheidenden Endgärphase den Gärverlauf noch einmal beschleunigen. Ein Zögern kann zum plötzlichen Gärstopp führen. Eine Mostgewichtsabnahme von ca. 6 - 10 ° Oe / Tag ist in der Hauptgärphase anzustreben um Gärstockungen zu vermeiden.

II. Abstich, Schwefelung - Weißweine

Die ersten Jungweine begünstigter Standorte sind bereits durchgegoren. Auffallend ist in diesem Jahr, dass bei Rebsorten mit niedriger Gesamtsäure (ca. 6 g/l) auch die pH-Werte relativ niedrig sind. Das zeigt die mikrobiologische Stabilität der Moste und auch der späteren Jungweine. Aus diesem Grund kann das Thema Abstich und Schwefelung differenziert betrachtet werden. Vor der Schwefelgabe könnte auch eine weitere Jungweinsäuerung empfehlenswert sein, gerade bei Rebsorten, die mit einer niedrigen Gesamtsäure geerntet wurden. Das Lesegut war in 2020 überwiegend gesund, und deswegen auch die Einlagerung und Vergärung eher unproblematisch. Eine sensorische Kontrolle vor weiteren Massnahmen ist sinnvoll und notwendig.

Mehrere Optionen für den weiteren Weinausbau gibt es:

a) Kann einfach nur begefüllt werden, bei spundvoller Vergärung?

Diese Frage ist in diesem Jahr klar mit ja zu beantworten. Durch die Möglichkeit der Gärführung können die Gebinde bei der Einlagerung bereits entsprechend voll gelegt werden. Ein Übersäumen ist in diesem Jahr nur sporadisch zu erkennen.

b) Müssen die Gärbehälter umgelagert werden um geschlossen zu liegen?

Sollten die Gärbehälter nicht spundvoll liegen, und keine Möglichkeit des Auffüllens bestehen, so sind diese nach der Vergärung dringend spundvoll umzulagern.

c) Müssen die Weine abgestochen werden?

Sind die oben genannten Voraussetzungen gegeben, ist ein Abstich bei gesundem Lesegut, guter Vorklärung, reintoniger Vergärung und einer positiven sensorischen Kontrolle nicht notwendig! Eine Abschwefelung nach Gärende auf die „Hefe“ bei spundvollem 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

Zwischen Gärende und Schwefelzugabe muss ausreichend Zeit verbleiben (ca. 8 Tage), um das restliche Acetaldehyd abzubauen. Jedoch ist auch der aktuelle Jahrgang 2020 geprägt durch sehr differenzierte, unterschiedliche Säure- und pH-Werte. Wurde bei niedriger Gesamtsäure keine Säuerung im Most vorgenommen, so muss die weitere Behandlung (Stichwort: mikrobiologische Stabilität), eine frühzeitige Säurezugabe und vor allem die Abschwefelung sehr differenziert betrachtet werden. Zu hohe Schwefelgaben bei hohen Gesamtsäurewerten im Jungwein behindern die Entwicklung der Weine und führen zu verschlossenen Weintypen.

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

mögliche Abstich und SO ₂ -Zeitpunkt - Variationen		
Weißwein 2020		
	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, falls gewünscht direkt
gesundes Lesegut	60	differenzierte Feinhefelagerung mit und ohne Aufrühren, bei niedrigem pH-Wert (< 3,0)
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

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. Sie ist nur sinnvoll bei „stabilen“ Weinen bezüglich Säure, pH-Wert und evtl. BSA. Der Einsatz von Kälte hemmt natürlich unerwünschte Veränderungen.

III. Biologischer Säureabbau (BSA)

Wie im letzten KIS 7_20 bereits beschrieben ist es auf jeden Fall sinnvoll bei Rotweinen einen BSA einzuleiten, bzw. durchzuführen im Hinblick auf die spätere Stabilität der Weine.

Wird der BSA eingeleitet, sind auf jeden Fall die Bedingungen zu optimieren, damit er zügig verlaufen kann. Gerade die Rebsorten Portugieser und Dornfelder zeigen in diesem Jahr geringe Äpfelsäurewerte, z. T unter 1 g/l. Hier ist dann die Reduzierung der Äpfelsäure durch den BSA nur noch in geringem Umfang möglich, aber auf jeden Fall sinnvoll. Nach dem BSA sollten Werte um die 5 g/l Gesamtsäure angestrebt werden.

Sollten die Werte deutlich unter 5 g/l fallen ist eine vorherige Aufsäuerung mit Weinsäure zur Stabilisierung zu überlegen. Dazu ist es aber notwendig die Analysewerte der Säurestruktur zu kennen. Nachfolgende Beispiele zeigen Analysedaten von 2020er Jungweinen mit differenzierten Beratungsempfehlungen.

	Gesamt alkohol g/l	Zucker g/l	pH-Wert	Gesamt säure g/l	Flüchtige Säure g/l	Milch säure g/l	Äpfel säure g/l	Wein säure g/l
Spätburgunder	98,8	1,3	4,0	4,6	0,38	0,0	1,2	2,4
Regent	100,8	5,1	3,8	7,1	0,07	0,1	2,2	3,5
Dornfelder	98,3	30,5	3,3	7,8	0,25	1,0	0,9	5,2

Der Spätburgunder zeigt einen sehr hohen pH-Wert mit 4,0 und nur noch eine Gesamtsäure von 4,6 g/l. Ein möglicher BSA (1,2 g/l Äpfelsäure) würde eine weitere Reduzierung der Gesamtsäure nach sich ziehen und den pH-Wert erhöhen. Aus diesem Grund ist hier die eindeutige Empfehlung der Aufsäuerung mit Weinsäure um mindestens 1 g/l vor dem BSA.

Der Regent zeigt sich stabil, bei für diese Rebsorte bekannten hohen pH-Werten. Der Restzucker von 5,1 g/l hat nicht die optimalsten Voraussetzungen für einen BSA. Ein Durchgären wäre anzustreben. Nach dem BSA könnte noch eine Feinjustierung in der Säure notwendig sein.

Der Dornfelder bietet ein typisches Bild in 2020. Viele Anfragen in den letzten Tagen haben sich um die Endvergärung bei dieser Rebsorte gedreht. Vor 10 Tagen bei sehr warmen Mittagstemperaturen von fast 30 °C gelesen, eingelagert, Hefenansatz und sofortiger Gärstart. In vielen Fällen ist keine Kühlung der Maischegärgebinde vorhanden. In der Regel noch Großgebinde über 5000 l. Gärtemperaturen (wurden auch oft nicht gemessen) bei über 35 °C, haben dann zum „Versieden“ der Hefe mit der Folge einer steckengebliebenen Gärung geführt. Diese ist dann auch nur schwer wieder in Gang zu bringen durch den hohen Fructoseanteil und den bereits gebildeten Alkohol

Weiterhin zeigt sich, wie im letzten KIS auch bereits erwähnt, der niedrige Äpfelsäuregehalt für einen BSA. Auch hier ist dann eine Feinjustierung sinnvoll. Es muss aber auch darüber nachgedacht werden, ob man bei diesem hohen Restzuckergehalt von 30 g/l überhaupt das Risiko eines BSA eingehen soll. Kann die Gärung nicht mehr aktiviert werden, dann ist die Entscheidung zur Stabilisierung (abschwefeln) sicher sinnvoll, wenn es betriebsbedingt möglich ist. Eine spätere chemische Entsäuerung kann angeschlossen werden. Das Abwägen Trocken – Sicherheit - flüchtige Säure beeinflusst die zielgerichtete Entscheidung!

Eine analytische Bestimmung der Äpfelsäure gibt Aufschluss über die zu erwartende Säurereduktion durch den BSA. Die Säurereduktion ergibt nach dem BSA eine Verminderung der Gesamtsäure im Umfang: Äpfelsäure x 0,5.