Dienstleistungszentrum Ländlicher Raum
Rheinhessen-Nahe-Hunsrück
Dienstsitz Oppenheim

Gruppe Oenologie und Kellertechnik

Telefon Zentrale 06133 / 930 -0
-160, -161, -162, -165, -172, -180
Labor -151
Fax -103

www.dlr-rnh.rlp.de

RheinlandPfalz
DIENSTLEISTUNGSZENTRUM
LÄNDLICHER RAUM
RHEINHESSEN-NAHE-
HUNSRÜCK

KELLERWIRTSCHAFTLICHER INFORMATIONS-SERVICE (KIS)

Rheinhessen 2021

Nr. 13

20.10.2021

WEINRECHNERAPP, GÄRSTÖRUNGEN, UMRECHNUNGSFAKTOREN, SCHWEFELUNG

I. WeinrechnerAPP 2.0 – Neue Version

Auf der Homepage des DLR Rheinhessen-Nahe-Hunsrück stehen ab sofort die beiden Versionen (Windows und Android) der WeinrechnerAPP 2.0 zum Download bereit.
Über den QR-Code gelangen Sie direkt auf die entsprechende Seite.

https://www.dlr-rnh.rlp.de (Pfad: Fachinformationen → Oenologie → Weinrecht)

Wenn es aus kellerwirtschaftlicher oder weinrechtlicher Sicht um Berechnungen in einem Weinbaubetrieb geht, stellt die WeinrechnerAPP 2.0 eine EDV-gestützte Hilfe dar. Von Anreicherungs- und Verschnittberechnungen bis hin zur Berechnung und Auswertung des Gesamthektarertrages sind viele relevanten Berechnungen abgedeckt.

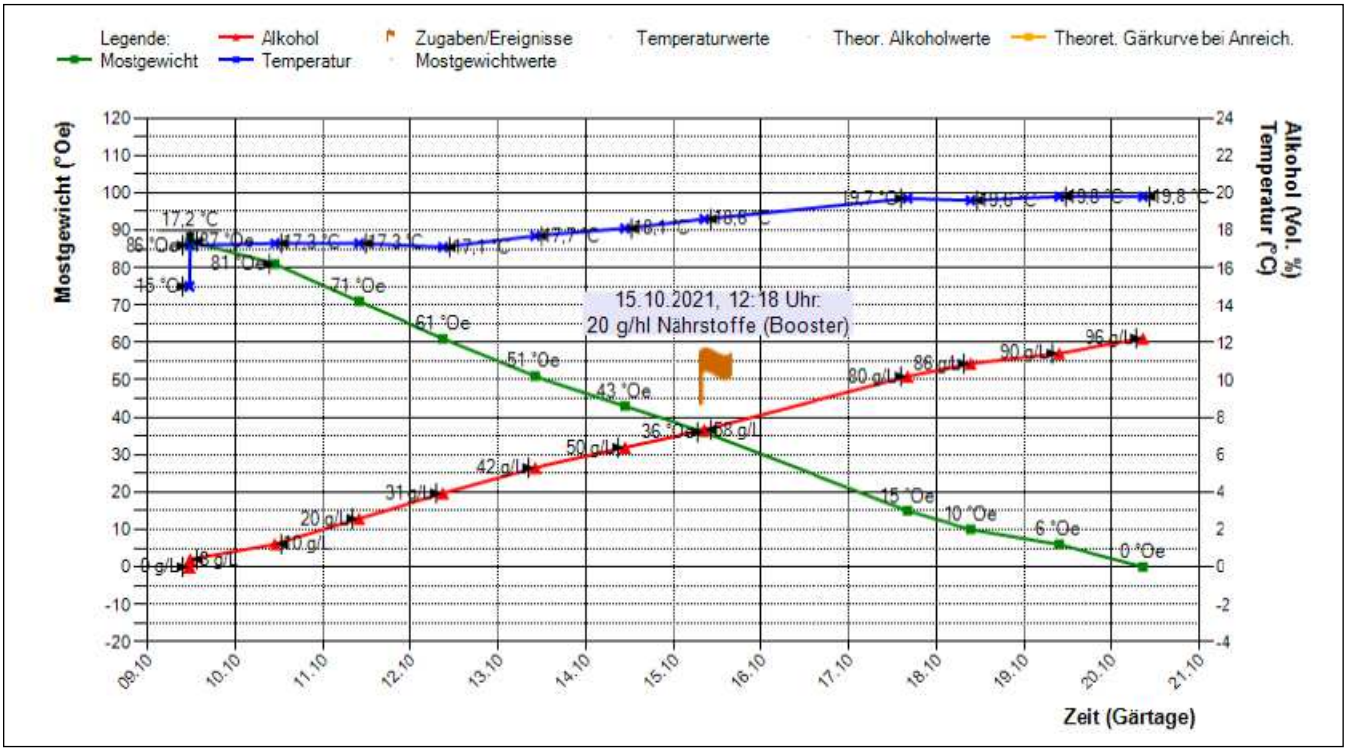
II. Gärstörungen

Bisher gab es wenig Rückmeldungen bezüglich Gärschwierigkeiten, bzw. -stockungen, sowohl bei Weiß- als auch bei Rotweinen. So läuft die Gärung der Moste in vielen Fällen problemlos wie im letzten KIS bereits erwähnt. Achten Sie aber bitte auf den °Oe-Bereich um die 40°Oe, damit es nicht zu unliebsamen Überraschungen kommt. Drehen Sie an den Stellschrauben Temperatur und Hefenährstoffe.
Verringert sich die tägliche Mostgewichtsabnahme im Bereich von 30-40 °Oe unter 4 °Oe/Tag so sollten bereits in diesem Stadium gärfördernde Maßnahmen (Zusatz von Hefenährstoffen, am besten in Form von Aminosäuren, z.B. AnaVital extra, Extraferm, Booster, ...) ergriffen werden. Ein weiteres Indiz für schleppende Gärung in der Endvergärungsphase ist der tägliche Zuckerabbau unter 2 g/l sowie die Absenkung der Gärtemperatur.
Ein Aufrühren der Hefe (nur bedingt zu empfehlen – Gefahr des Überschäumens) oder das Umlagern des Weines mit dem Ziel der CO_2-Entbindung muss sehr vorsichtig geschehen.
Bei Qualitätsweinen 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 glucophile 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.
Falls die pH-Werte punktuell höher liegen (nach chemischer Entsäuerung), 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 unerwünschten 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!!
Als Ursachen für eine Gärstörung sind zu nennen:

- kühles Lesegut
- Geringe Hefeeinsaatmengen
- 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 reagieren zu können. Bei Gärstörungen kann in 2021 durch eine Entsäuerung im Most ein ungewollter BSA beginnen, je nach Entsäuerungsspanne und einhergehendem ph-Wert-Anstieg.
Abbildung 1 zeigt eine Gärkurve mit der richtigen Feinjustierung der Temperatur je nach Mostgewichtsabnahme und dem gezielten Einsatz von Nährstoffen am 15.10.2021



III. Umrechnung von ° Oe in g/l Restzucker

Nachfolgende Tabelle zeigt einige Beispiele von analysierten Jungweinen in verschiedenen Entwicklungsstadien der Endvergärung auf. Verschiedene Formeln und Berechnungen zur Ermittlung von Näherungswerten sind nutzbar, am eindeutigsten bleibt die Laboranalyse.

Der in der Tabelle zu Grunde gelegte Umrechnungsfaktor: **(Mostgewicht + 5) * 2** liefert in 2021 in Abhängigkeit von erhöhten zuckerfreien Extrakten und höherer Gesamtsäure relativ übereinstimmende Werte zwischen Berechnung und Laboranalyse. Für eine Punktlandung ist immer eine Laboranalyse notwendig!

Beim Einleiten von Maßnahmen zum Abstoppen der Weine ist die verzögerte Wirkung dieser Maßnahmen zu bedenken.

Rebsorte	° Oe	Zucker g/l	Umrechnung mt (MG+5)*2	Gesamt-alkohol g/l	Vorh. Alkohol g/l	Zucker-freier Extrakt g/l	pH-Wert	Gesamt-säure g/l
Spätburgunder WH	-1	4,9	8	99,7	97,4	25,4	3,5	8,1
Weißburgunder	-4	1,0	2	104,0	103,6	25,7	3,6	8,2
Sauvignon Blanc	0	8,1	10	99,3	95,4	22,2	3,4	8,1
Chardonnay	1	10,2	12	108,6	103,8	25,2	3,4	9,4
Müller-Thurgau	2	16,5	14	95,0	87,3	22,6	3,3	8,1
Bacchus	6	32,5	22	97,2	82,0	21,6	3,3	7,5
Riesling	7	28,5	24	103,1	89,7	22,5	3,1	8,4
Spätburgunder WH	12	36,7	34	104,7	87,5	25,3	3,4	7,8
Grauburgunder	12	37,4	34	98,6	81,0	30,3	3,5	9,2
Grauburgunder	13	36,3	36	98,8	81,8	25,0	3,5	7,7
Weißburgunder	13	37,4	36	95,1	77,5	28,1	3,4	9,4
Grauburgunder	18	48,7	46	97,7	74,8	30,0	3,2	10,6
Portugieser WH	19	49,7	48	89,6	66,3	26,2	3,4	8,0
Spätburgunder WH	28	69,7	66	93,1	60,3	31,9	3,4	9,1

IV. Abstich, Schwefelung - Weißweine

Die ersten Jungweine begünstigter Standorte sind bereits durchgegoren. Zwischen Gärende und Schwefelzugabe muss ausreichend Zeit verbleiben (ca. 8 Tage), um das restliche Acetaldehyd abzubauen. Vor oder mit der Schwefelgabe könnte auch eine weitere Jungweinentsäuerung (Feinentsäuerung) empfehlenswert sein, gerade bei Rebsorten, die mit einer hohen Gesamtsäure geerntet wurden. Auch bei Frühfüllungen muss über eine rechtzeitige Stabilisierung und Harmonisierung nachgedacht werden. Eine sensorische Kontrolle vor weiteren Maßnahmen ist sinnvoll und notwendig.

Kann einfach nur beigefüllt werden bei spundvoller Vergärung?

Diese Frage ist auch in diesem Jahr klar mit ja zu beantworten. Durch die gute Vorklärung und die Möglichkeiten zur Gärführung konnten die Gebinde bei der Einlagerung bereits entsprechend voll gelegt werden und lassen sich jetzt leicht beifüllen.

Weitere Ausführungen zur Schwefelung in KIS 14 nächste Woche.