



**REIFEMESSUNG, GÄR- UND LESEMANAGEMENT, RESTZUCKER-
GEHALT, HEFEZELLZAHLBESTIMMUNG, HOTLINE**

Lage: Ein so frühes Leseende noch im September ist ungewöhnlich. Problemparzellen wurden gelesen. Ein Durchatmen gab es kaum. Trotzdem gibt es auch noch gut vorbereitete Parzellen und Standorte, die bei entsprechender Vorlese noch Einiges erwarten lassen. Hier darf dann auch sicher noch ein wenig gepokert werden, auch über das Wochenende hinaus.

Die Lesegeschwindigkeit wurde beschleunigt. Das Tempo der Lese wurde somit in der letzten Woche nochmals erhöht. Der Fäulnisdruck hatte bei allen Rebsorten regional stark zugenommen. Ein Pokern auf Besserung muss betriebsspezifisch überlegt werden. Die Erzeugung von Spät- und Auslesen, bzw. Süßweinen erfordert einen langen Atem, Geduld und sicher auch Risikobereitschaft in 2023. Regional ist Rheinessen weiterhin sehr differenziert zu betrachten bezüglich Ernte und Gesundheitszustand.

Die Reifemessungen beschränken sich auf die Rebsorte Riesling. Die meisten Burgunder so wie reife Riesling-Parzellen wurden im Verlauf der letzten Woche geerntet. Nun gilt es, sich auch um die „Pflege“ der Gärbehälter zu kümmern. Der täglichen Kontrolle des Gärverlaufs kommt dabei, wie in jedem Jahr, eine besondere Bedeutung zu. Eine Reaktion auf Gärprobleme sollte zeitnah erfolgen.

Reifemessung Rheinessen vom 25.09.2023

	Reifeentwicklung: Mittelwerte vom					25. Sep 23	RHEINHESSEN			
	° Oechsle					Säure (g/L)				
Rebsorte	von - bis	Mittel	Vorw.	Vorjahr	Norm*	von - bis	Mittel	Vorw.	Vorjahr	
Riesling	76 - 84	81	80	76		8,3 - 10,7	9,8	10,7	10,2	

Das Eintrocknen und schrumpfen der Beeren führt auch beim Riesling Riesling zu Kontingentsverlusten, aber auch punktuell zur „Mumifizierung“ der Essigbeeren.

I. Reifeentwicklung

Die Fäulnissituation hat sich ein wenig entspannt, da die Problemparzellen gelesen wurden. Die Sicherung des Lesegutes hatte deutlich Vorrang vor einer Mostgewichtssteigerung. Die Kombination, negative Vorlese und anschließender zeitnaher Vollernereinsatz, war in vielen Betrieben die Strategie der letzten Tage und hat sich bewährt.

Riesling liegt bei 81° Oe und 9,8 g/l Gesamtsäure im Mittel. Die Mostgewichtszunahme hat in vielen Anlagen stagniert. Auch ist bereits ein Teil der Anlagen abgeerntet worden. Durch das Eintrocknen der Beeren steigen die Mostgewichte deutlich an. Die Säureverhältnisse sind als stabil zu bezeichnen. Bei gut vorbereiteten, vorgelesenen Anlagen mit gesundem Lesegut kann über Standzeiten und evtl. Spontangärung zur Erzeugung von Premiumweinen nachgedacht werden, was in den letzten Wochen

kaum möglich war. Auch die kühlen Temperaturen am Morgen sind für diese Maßnahmen positiv zu bewerten.

II. Gär- und Lesemanagement

Die Unterschiede könnten diesen Herbst kaum größer sein. Haben wir im KIS 5 am 05.09. noch darauf hingewiesen, dass „Einlagerungstemperaturen für Rotweinschegärung von fast 30 °C vermieden werden sollten“, sind die Temperaturen in den letzten Tagen nachts bis in den einstelligen Bereich gefallen.

Die vorherrschenden Temperaturen und die Moste sorgen allerdings für weitere Herausforderungen in der Vergärung. Um den Hefen eine optimale Vermehrung zu ermöglichen und damit auch die Endvergärung zu verbessern, ist es hilfreich, die Gärung eher warm (18 °C) zu beginnen. Dies ist selbst unter besten Voraussetzungen bei Lese in den frühen Morgenstunden kaum möglich. Somit gilt grundsätzlich, dass bei Gärstarts mit niedrigeren Temperaturen die Hefedosage anzupassen ist, um den schwierigeren Bedingungen Rechnung zu tragen.

Wenn die Möglichkeit zur Erwärmung besteht, gelten dieselben Empfehlungen wie bei der Kühlung. Am effizientesten ist es, die Temperatur im Most zu verändern, da hier die Wärmeübertragung am besten funktioniert. Bei Maische ist dies schon deutlich schwieriger und ganze Trauben lassen sich nur mit großem Energieaufwand erwärmen oder kühlen!

In jedem Fall ist besonders beim Gäransatz darauf zu achten, dass die Temperaturdifferenz bei der Zugabe zwischen Gäransatz und Most/ Maische nicht größer als 5 °C ist. Der Gäransatz sollte an das Temperaturniveau des Mostes angezogen werden. Deswegen muss vor allem bei kühlen Most-, und Maischetemperaturen länger vor der Zugabe gewartet werden. Auch sollten, unter solch herausfordernden Bedingungen schon im Gäransatz verstärkt Heferindenpräparate oder inaktivierte Hefezellen eingesetzt werden.

Bei kühlen Einlagerungstemperaturen ist somit ein langsamer Gärstart zu erkennen und die Kühlung wird dann nur punktuell genutzt werden (Energieeinsparung).

III. Restzuckergehalt während der Endvergärung

Den gewünschten Restzucker auf den Punkt abzustoppen ist mit ein wenig Fingerspitzengefühl und vorliegenden analytischen Werten einfach zu realisieren. Die Tabelle soll sensibilisieren beim geplanten Abstoppen der Weine.

Die Tabelle 2 zeigt eine Übersicht über die theoretischen und ermittelten Restzucker-

Mostgewicht °Oe	Restzucker g/l	Gesamtsäure g/l	Zuckerfreier Extrakt g/l	Restzucker n.d. Formel (°Oe+5)*2 errechnet	Differenz in g/l
1,0	10,7	8,6	20,8	12,0	1,0
1,0	16,4	8,5	21,0	12,0	4,0
3,0	10,1	6,9	19,0	16,0	6,0
3,0	15,8	8,8	21,0	16,0	0,0
3,0	22,9	7,7	20,4	16,0	6,0
4,0	22,1	8,8	21,8	18,0	4,0
10,0	37,9	8,9	22,9	30,0	8,0

mengen (FTIR) in g/l. Die Werte sind ermittelt aus dem Jahrgang 2022 für einen Spätburgunder Rosé und einem Ausgangsmostgewicht von 90 °Oe. Sie sind natürlich abhängig vom Ausgangsmostgewicht und dem zuckerfreien Extrakt (zfE). 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 in der Regel die Formel an den analytisch ermittelten Werten.

Je höher die Ursprungsmostgewichte sind, umso höher sind die möglichen Restzuckergerhalte. 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. Hefezellzahlbestimmung:

Um auf Nummer sicher zu gehen können Sie Ihre Gärungen mikroskopisch untersuchen lassen. Dies bietet sich 3-4 Tage nach der Hefedosage an. Hierdurch kann überprüft werden, ob die Hefe sich ausreichend vermehrt hat, oder ob weitere Maßnahmen nötig sind.

Das Analyselabor des DLR Rheinhessen-Nahe-Hunsrück bietet diese Untersuchung im Labor in Oppenheim an und unterstützt Sie gerne.

V. Krisenhotline

Eine schwierige Marktlage, die Häufung von nicht vermarktungsfähigen Partien aufgrund zu hoher Flüchtigter Säure, Extremwetterereignisse wie Hagel und/oder Ernteauffälle durch Oidium können in diesem Jahr bei einigen Betrieben zu großen Ernteauffällen geführt haben. Dies belastet nicht nur die rein finanzielle, sondern auch die seelische Situation von Betriebsleitern und deren Familien. „Die Sorge um den Betrieb, Stress am Arbeitsplatz, Konflikte in der Familie, kritische Lebensereignisse – irgendwann wird es einfach zu viel, um mit Belastungen alleine fertig zu werden“, das zeigt die SVLFG auf und bietet eine Krisenhotline an. Hier können sich Betroffene in solchen Situationen Hilfe einholen: Tel: 0561 785-10101

VI. Neue Telefonnummer

Ab 1.10.2023 ändern sich unsere Telefonnummern wie folgt:

0671820-

Durchwahl:

Breier	Norbert	3211
Frank	Isabelle	3217
Horl	Sabine	3242
Lahm	Leo	3222
Marbé-Sans	Dietrich, Dr.	3215
Quass	Simon	3213
Süß	Dominik	3216
Weiland	Jörg	3200