

**Dienstleistungszentrum Ländlicher Raum
Rheinessen-Nahe-Hunsrück**

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

www.dlr-rnh.rlp.de



Rheinland-Pfalz

DIENSTLEISTUNGSZENTRUM
LÄNDLICHER RAUM
RHEINESSEN-NAHE-
HUNSRÜCK

**KELLERWIRTSCHAFTLICHER
INFORMATIONSSERVICE (KIS)
Rheinessen 2023**

Nr. 2 04.08.2023

**MELDUNG DER WEIN- UND TRAUBENMOSTBESTÄNDE,
MELDUNG DER OENOLOGISCHEN VERFAHREN, REIFEMESSUNG,
HERBSTTAGUNG, TANKREINIGUNG, CHECKLISTE**

I. Erinnerung!

Zum Stichtag 31.07.2023 muss die Meldung zu den Wein- und Traubenmostbeständen ausgefüllt abgegeben werden (siehe Meldepflicht). Ebenso die Meldung der oenologischen Verfahren zum 1.08.2023. Die Meldung **muss spätestens am 07.08.2023** abgegeben sein. Die Meldungen können auch über das Weininformationsportal (WIP) der LWK online abgegeben werden.

Wir machen darauf aufmerksam, dass bei verspäteter, oder nicht erfolgter Abgabe dieser Meldung, der Betrieb von Fördermaßnahmen der EU ausgeschlossen werden kann!

II. Reifemessung

Die Reifemessungen Rheinessen beginnen am 21.08.2023. Anschließend werden Sie wieder in gewohnter Form den Kellerwirtschaftlichen Informationsservice (KIS) erhalten.

III. Herbsttagung Rheinessen - Terminhinweis

Auch in diesem Jahr in digitaler Form am 7.9.2023 um 17.00 Uhr
Nähere Informationen erfolgen rechtzeitig.

IV. Tankreinigung/ Behältervorbereitung:

Eine besonders wichtige Maßnahme vor dem Lesebeginn stellt jedes Jahr die Tankreinigung dar. Auch Schläuche, Pumpen, Armaturen und Geräte (Separator, Flotation, Kieselgurfilter, Hefefilter,...) sind zu reinigen. Dies kann oft in einem Arbeitsgang mit der Behälterreinigung erfolgen.

Reinigung ist nur die Vorbedingung zur Desinfektion.

Bei hartnäckigen Verschmutzungen sollte eine „Heißreinigung“ vorgezogen werden! Einer geplanten **Desinfektion** sollte immer eine Reinigung vorausgehen oder alternativ formuliert: Desinfektion ohne Reinigung ist sinnlos!!

Maßnahmen/Möglichkeiten:

- Hitze oder
- Desinfektionsmittel

Beispiel für die Reinigung von Pumpen, Schläuchen, Tanks und Behältern. Oft gibt es unterschiedliche Markennamen von verschiedenen Herstellern:

1. Grundreinigung alkalisch (~ 3%ige Lösung) danach
2. Zitronensäure (~2%ige Lösung) anschließend Wasser, danach
3. Desinfektion mit Peressigsäure (~ 0.5% - 1% ige Lösung)

Tabelle 1 stellt die Möglichkeiten zur Behälterreinigung zusammen. Dabei ist zu beachten, dass die Sprühkopfreinigung mit Ätznatron im Umpumpverfahren (Ansatz ca. 100 - 200 Liter) mit anschließender Zitronensäureneutralisierung nur zur **Weinsteinlösung (Reinigung)** herangezogen werden kann, aber nicht zur **Desinfektion**. Denken Sie an Schutzhandschuhe und Schutzbrille. Ein gründliches Nachspülen mit Wasser nach jedem Vorgang ist dringend zu empfehlen.

a) Reinigung von GfK-Tanks

Tabelle 1: Reinigungs- und Desinfektionsmittel

Ätznatron (ÄN) und anschließend Zitronensäure (ZS)	Hydrosan-cinq
Reinigung	Desinfektion

Konzentration	3% (ÄN)	2% (ZS)	1%
200 Liter-Ansatz	6 kg	4 kg	2 kg

Ätznatron = Natronlauge, Hydrosan-cinq = Peressigsäure

b) Reinigung von Edelstahlbehältern

Bei richtiger Pflege und Behandlung ist der Edelstahl der unproblematischste Werkstoff. Aber auch hier kann bei der gebräuchlichen Innenschliffqualität IIIc der Weinsteinansatz zum Problem werden.

Als geeignete Methoden zur Weinsteinentfernung wären hier zu nennen:

- Temperaturschockmethode z.B. Dämpfen und anschließend mit kaltem Wasser ausspritzen. Das führt zum Abplatzen des Weinsteins aufgrund der auftretenden Spannungen.
- Auslegen bzw. Versprühen mit Weinsteinlösungsmitteln – siehe oben

V. Checkliste:

Was muss bis zum Beginn der Lese noch dringend erledigt werden?

- Schätzung der betriebsinternen Erntemenge, freie Lagerkapazität ermitteln – evtl. frühzeitig über Trauben- oder Mostzukauf oder Verkauf nachdenken
- Erstellen einer Übersicht über den Verwendungszweck der Trauben in Abstimmung mit dem Hektarhöchstertragsmodell (Federweißer, Traubensaft, Süßreserve, Perlwein, Sekt, Classic, Selection, Barrique, trockene Weine, fruchtgeprägte Weine, edelsüße Weine, Maischeerhitzung, Maischegärung,..)
- Eigene Reifekontrollen im Weinberg durchführen (200 Beeren-Methode)
- Altweinbestände versorgen (SO₂, Filtration)
- Termin und Umfang mit Lohnunternehmern abstimmen (Vollernter, Rotmischeerhitzer, Abfüllung von Traubensaft)
- Probelauf und Funktionskontrolle (Traubenförderwagen, Abbeermaschine, Presse, Pumpen, Maischegärtanks, Rührwerk, SO₂-Dosiergerät, Hefefilter, Flotationsanlage, Temperatursteuerungen,...), sehr wichtig gerade bei Neuinvestitionen
- Einkauf von Behandlungsstoffen/Schönungsmitteln

- Vorrat an Verschleißteilen wie Schlauchdichtungen, Gärröhrchen usw.
- Vorbereitung eines Weinpasses für die Tanks – einlaminiert ist sinnvoll!
- Funktionstüchtige Mostwaage

Beispiel Weinpass

Name: _____



Variante: _____

Rebsorte			
Herkunft			
Lesedatum			
Ertrag			kg/ha
			hl/ha
Fäulnis			%
Maischetemp.			°C

Maische SO ₂			mg/l
Enzym, Maische			g/hl
Mostgewicht			° Oe
Gesamtsäure			g/l
pH			
Mosttemperatur			°C
Gesamtmenge Most			Liter

Mostschönung

Enzyme			g/hl
Kohle			g/hl
Bentonit			g/hl
Mostgelatine			ccm/hl
Sonstiges			
Vorklärungsmeth.			
Resttrub			NTU

Hefeart			
Hefemenge			g/hl
Dat. Hefezugabe			
Hefenährstoffe			g/hl
Zeitpunkt Zugabe			
Gärbeginn			
Gärende			

Entsäuerungsmethode			
	von	um	auf
Entsäuerung			g/l
Anreicherung			g/l

BSA-Präparat			
Impfdatum			
Jungweintemperatur			°C
GS	WS	ÄS	g/l
Beginn BSA			
Ende BSA		MS	g/l
GS	WS	ÄS	g/l

Abstich	Mit/ohne Luft	
SO ₂ -Menge		mg/l
SO ₂ -Kontrolle(+1Tag)		mg/l
Gesamtmenge Jungwein		Liter

Dauer Hefelager	
Aufrührintervalle	
