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. 11

06.10.2021

REIFEMESSUNG, ENTSÄUERUNG, MAISCHESTANDZEIT, FLUTHILFE

Reifemessung vom 06.10.2021

	Reifeentwicklung: Mittelwerte vom 04.10.2021								**RHEINHESSEN**
	° Oechsle					**Säure (g/L)**			
Rebsorte	**von - bis**	**Mittel**	**Vorw.**	**Vorjahr**	**Norm***	**von - bis**	**Mittel**	**Vorw.**	**Vorjahr**
Silvaner	69-91	**80**	**75**	**gelesen**	84	9,4-11,2	10,0	**10,6**	
Riesling	69-86	**78**	**74**	**gelesen**	84	12,3-15,5	13,4	**13,9**	

Aktuelle Lage:

Ein Jahr mit vielen Facetten. Das zeigt sich auch gerade jetzt im Herbst 2021. Konnte man vor 14 Tagen noch von einem ruhigen Herbstverlauf sprechen, so hat sich das die letzten Tage geändert. Die Burgunderlese ist fast beendet, auch die meisten übrigen Rebsorten sind geerntet worden. Übrig geblieben sind in vielen Gemarkungen noch Silvaner und Riesling. Die Niederschläge haben vielen Riesling-Anlagen geschadet. Weniger gut vorbereitete Anlagen leiden unter dem Fäulnisdruck. Der Silvaner hat die Wettersituationen im Moment deutlich besser verkraftet.

Der **Silvaner** liegt bei 80° Oe Mostgewicht im Mittel. Die Säure bei 10,0 g/l im Mittel. Einzelne Fäulnisnester sind sichtbar. Gut vorbereitete Anlagen erreichen bereits die 90 °Oe. Gerade bei der Rebsorte Silvaner wird sich in diesem Jahr das Menge/Güte Verhältnis im Mostgewicht bemerkbar machen.

Die Rebsorte **Riesling** stagniert mit 78° Oe im Durchschnitt Die Säurewerte haben sich leicht reduziert auf 13,4 g/l bei einer geringen Abnahme in der letzten Woche. Auch hier gilt, dass gut vorbereitete Anlagen mit der Situation noch gut zu Recht kommen. Jedoch muss aufgepasst werden, dass nach einer negativen Vorlese der weitere Lesetermin im Einklang mit der Traubenentwicklung steht. Die Säurereduzierung ist und wird durch die kühlen Nächte weiterhin ins Stocken geraten. Es muss für die Lese abgewogen werden zwischen Gesundheitszustand, Mostgewicht und Gesamtsäure.

Die Lese wird sich in vielen Gemarkungen, Betrieben zum Wochenende bereits dem Ende zuneigen. Aber es ist auch zu erkennen, dass gut vorbereitete Anlagen noch Potential aufweisen können. So wird die Lese bis zum Schluss alles abverlangen und Entscheidungen müssen getroffen werden.

I. Entsäuerung

Die Thematik Entsäuerung wurde bereits einige Male beschrieben und auch in den Herbsthinweisen veröffentlicht. In der Praxis werden alle Variationen ausgeschöpft. Die „magische“ Grenze zur Vergärung liegt in den meisten Fällen und Betrieben bei 9 g/l Gesamtsäure. Viele Moste werden individuell eingestellt und ausgebaut. Bei den meisten

Burgundern hat eine Einfachentsäuerung – Feinjustierung ausgereicht. Das könnte sich beim Riesling ändern.
Primäres Ziel der Entsäuerung sollte sein, die Weinsäure zu „schonen“ um im füllfertigen Wein eventuell notwendige Feinjustierungen vornehmen zu können. Welche Möglichkeiten werden im Moment angewandt:

1. Keine Entsäuerung und Vergärung um die 9 g/l Gesamtsäure
2. Eine einfache Entsäuerung mit Kalk. Zugabe von Kalk in das gärfähige Gebinde beim Befüllen mit Einrühren und Entgasen der Kohlensäure. Der Kalk wird mitvergoren.
3. Eine einfache Entsäuerung mit Kaliumhydrogencarbonat (Kalinat) beim Befüllen des gärfähigen Gebindes – deutlich teurer (2-3 mal) als Kalk. Erscheint aus unserer Sicht nur bei sehr früh geplanter Füllung in Verbindung mit Weinsteinstabilisierung durch Kälte sinnvoll.
4. Doppelsalzentsäuerung mit der Berechnung der Teilmenge. Hier können zwei Möglichkeiten unterschieden werden:
   a) Die Entsäuerung im gärfähigen Gebinde mit bereits vorgeklärtem Most. Ausgangsmenge ist bekannt. Einfache Berechnung von Teilmenge und Kalk. Filtration der Teilmenge und Rückverschnitt in das Gärgebinde.
   b) Die Entsäuerung im trüben Medium (Trub ist Bestandteil der Teilmenge). Die Gesamtmenge kann nicht genau bestimmt werden. Schätzgröße durch die „Trubausbeute“ von ca. 80 – 90 % (Sedimentation). **Trubfiltration mit Kammerfilterpresse und Entsäuerung in einem Schritt.** Erspart in der Praxis einen weiteren Filtrationsschritt. Der genaue Zielwert wird evtl. nicht immer erreicht, das hängt natürlich auch von weiteren Unwägbarkeiten (Menge, Teilmenge und Kalkberechnung) ab.
5. Einleitung eines simultanen Biologischen Säureabbaus mit Lactobacillus plantarum Stämmen. Hier erfolgt ein Abbau von etwa 3-4 g/l Äpfelsäure parallel zur Gärung. Die Mosttemperatur sollte mindestens 18° C betragen, nicht mehr als 30 mg/l freie SO2 sollte vorliegen.
6. Einleitung eines simultanen Biologischen Säureabbaus mit Oenococcus oeni Stämmen. Dieser findet parallel der Gärung statt. Wichtig ist hierbei eine zügige Vergärung, damit der anschließende BSA nicht mit restsüßen Weinen erfolgen muss. Hier sollten Hefestämme mit geringer Sulfitbildung verwendet werden.
7. Kombination Entsäuerung und anschließendem BSA. Vorsicht – hier müssen die Verhältnisse von Weinsäure und Äpfelsäure vorher bestimmt werden.
8. Reduzierung der Gesamtsäure durch Maischestandzeit (siehe unten). Das Lesegut sollte gesund sein, damit die Standzeit auf bis zu 24 Stunden ausgedehnt werden kann.

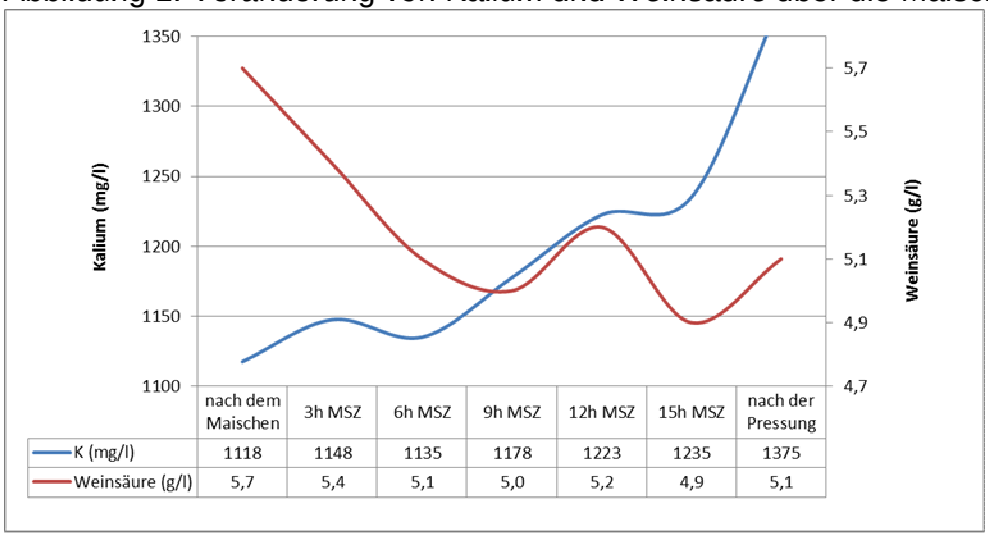
II. Maischestandzeit:

Gerade für die anstehende Riesling- und Silvanerlese dürfte das Thema Maischestandzeit (MSZ) eine Rolle spielen. In 2011 hat sich eine Thesis von Jens Windisch am DLR RNH, Standort Oppenheim mit der Rebsorte Silvaner damit beschäftigt.
Bei der Analyse verschiedener Säuren und des pH-Wertes nach der Vorklärung zeigten die Varianten sehr differenzierte Werte. Sowohl die Gesamtsäure als auch der Weinsäureanteil bei den direkt gepressten Trauben sind am höchsten.
Der Weinsäureanteil nimmt durch die Standzeit ab. Damit sinkt auch die Gesamtsäure und der pH Wert steigt. Bei faulen und gesunden Trauben sind gleiche Tendenzen zu erkennen.
Die Variante mit 16h Maischestandzeit und Saftabzug (SAZ) hat bei gleichen Weinsäurewerten niedrigere Gesamtsäurewerte als die 24-stündige Maischestandzeit. Dies ist Zurückzuführen auf das veränderte Saft- Schalenverhältnis.

		Gesamtsäure (g/l)	Weinsäure (g/l)	pH-Wert
Var. 1	direkt pressen	7,1	2,9	3,3
Var. 2	16h MSZ	5,7	2,4	3,4
Var. 3	16h MSZ + 25% SAZ	4,8	2,2	3,5
Var. 11	24h MSZ	5,4	2,1	3,4

Außerdem wurden über 24 Stunden differenziert alle drei Stunden neben anderen Inhaltsstoffen auch Kalium und Weinsäure gemessen.

Abbildung 1: Veränderung von Kalium und Weinsäure über die Maischestandzeit



Bachelorarbeit Jens Windisch 2011

Vergleicht man die Auslaugung an Kalium über die Maischestandzeit sowie den Ausfall von Weinsäure miteinander, ist zu beobachten, dass die Werte in direktem Zusammenhang stehen. Der Weinsäureanteil fällt rapide ab. In dieser Zeit steigt der Kaliumgehalt. Durch den Vorgang der Pressung steigt der Kaliumgehalt nochmals deutlich an. Das gleiche Ergebnis konnte in 2012 bei der Rebsorte Riesling beobachtet werden. So kann eine geringe Maischestandzeit von maximal 6 Stunden bereits zu einer Säurereduktion führen. Abzuwägen bleibt dann der Fäulniszustand des Lesegutes.

III. Fluthilfe

Das DLR Mosel hat einige befristete Stellen in der Investitionsförderung ausgeschrieben, um möglichst schnell die für den Wiederaufbau "Fluthilfe" zur Verfügung stehenden Mittel verausgaben zu können.
Nachfolgend werden folgende Stellen besetzt:

Sachgebietsleiter (m/w/d) für die Abwicklung von Förderungen
Es handelt sich um eine Vollzeitstelle am Dienstort Bernkastel-Kues, befristet bis Ende 2023, Jobsharing ist möglich.

Landwirte, Winzer, Verwaltungsfachangestellte und kaufmännische Angestellte (m/w/d) in Vollzeit als Sachbearbeiter in der Abwicklung von Förderungen
Die Stellen sind bis Ende 2023 befristet. Jobsharing ist möglich. Der Dienstort befindet sich am Standort Bernkastel-Kues.

Weitere Informationen erhalten Sie im Internet unter
www.dlr-mosel.rlp.de -> Menü -> Service -> Stellenangebote -> DLR Rheinland-Pfalz