



**KELLERWIRTSCHAFTLICHER
 INFORMATIONSSERVICE (KIS)**

Nr. 12 12.10.2016

Rheinessen 2016

REIFEMESSUNG, MAISCHESTANDZEIT, SÄUREJUSTIERUNG, ABSTOPPEN

Reifeentwicklung: Mittelwerte vom 10. Oktober 2016 - RHEINESSEN									
Rebsorte	° Oechsle					Säure (g/L)			
	von - bis	Mittel	Vorw.	Vorjahr	Norm	von - bis	Mittel	Vorw.	Vorjahr
Riesling	77-88	83	75		85	8,6-12,2	10,5	9,6	

I. Aktuelle Lage:

Die Reifemessung vom 10. Oktober hat sich auf die Rebsorte **Riesling** beschränkt. Die begünstigten Anlagen waren bereits abgeerntet, deshalb ist auch ein Anstieg in der Gesamtsäure auf 10,6 g/l im Mittel zu registrieren. Die Mostgewichte liegen bei 83°Oe im Mittel.

Die Lese neigt sich im südlichen Bereich von Rheinessen langsam dem Ende zu. Bis spätestens Ende nächster Woche dürften in diesen Regionen auch die Riesling-Trauben beerntet sein. Insgesamt kann man bis zum jetzigen Zeitpunkt von einem ruhigen Herbstverlauf sprechen. Es konnte ohne Hektik und bedacht die jeweils gewünschten Partien eingelagert werden. Die Mengen sind im Anbaugebiet sehr unterschiedlich. Ertragseinbußen bis zu 50 %, bedingt durch die Peronospora, waren zu registrieren, aber auch Erntemengen über dem Qualitätsweinkontingent von 10500 l/ha. Die Mostgewichte sind erfreulich, jedoch nicht so „explodiert“ wie in 2015. Gut vorbereitete Weinberge konnten/ können die gesteckten Ziele erreichen. Auffällig ist, dass die Mostgewichts- und Reifeentwicklung vom Riesling derzeit ein wenig stagniert. Mostgewichte über 90° Oe sind schwer zu erreichen trotz intensiver Behandlung (Entblätterung, Traubenhalbierung, Freistellung) im Weinberg. Eine sehr sorgfältige und detaillierte Beobachtung der einzelnen Anlagen erscheint sinnvoll und notwendig, um das Optimum herauszukitzeln. Die kommenden Wetteraussichten lassen hoffen! Vielleicht macht auch eine kurze Erntepause Sinn, um die notwendige Aromareife für TOP-Weine noch zu erreichen.

II. Maischestandzeit, Vorklärung, Vergärung

Die gesunden Trauben verbunden mit den kühlen Temperaturen bieten ideale Voraussetzungen für längere Maischestandzeiten, auch ohne den Einsatz von Trockeneis. Lange Maischestandzeiten sind ohne Gefahr bei gesundem, selektioniertem Lesegut möglich. Dabei ist die Säurereduktion durch die Maischestandzeit zu bedenken!

Bei solch niedrigen Temperaturen und gesundem Lesegut ist die Sedimentation über einen Zeitraum bis zu 24 Stunden durchaus möglich. Die Wirksamkeit der Enzyme ist temperaturbedingt geringer, hier ist die Dosagemenge oder die Kontaktzeit zu erhöhen. Einzelne Hersteller bieten Klärenzyme an, die auch bei niedrigen Temperaturen wirken.

Der Gärbeginn bei Temperaturen unter 10 °C kann sich sehr zögerlich entwickeln. Denken Sie bei der Zugabe der Reinzuchthefer daran, diese zuerst an das „kühlere Gebinde“ zu gewöhnen, ansonsten erleidet diese einen „Kälteschock“ und die Wirksamkeit ist reduziert.

Bei entsprechender Ausstattung an Austauschern beschleunigt ein Anwärmen der Moste auf etwa 15 ° C den Gärstart. Der Vorteil niedriger Starttemperaturen liegt in einer sehr langsam steigenden Gärkurve und weniger Energiebedarf bei der Kühlung, da diese kaum anspringt. Bei Spontangärung kann es zu einer Förderung der Apiculatus-Hefen führen. Wichtig ist es, hier die Balance zwischen Gebindegröße, Temperatur, Reinzuchthefer und Zugabe von Nährstoffen zu bekommen. Wenig, bis kaum Rückmeldungen erfolgten bisher über Gärstörungen. Trotzdem ist zu beobachten, dass punktuell Gärschwierigkeiten auftreten. Bei einer Mostgewichtsabnahme unter 5° Oe im oberen Bereich (ca. 60°Oe) muss entsprechend reagiert werden. Ein zu langes Hinauszögern geeigneter Maßnahmen (Temperaturerhöhung, Einsatz von Starkgärhefen, Hefenährstoffe) kann dann zum endgültigen Gärstopp führen, der nur schwer zu reparieren ist.

In der Endphase der Gärung kündigen sich Gärstörungen mitunter durch Temperaturabsenkungen von 1-2° C bereits an. Verringert sich die tägliche Zuckerabnahme im Bereich von 30-40 °Oe unter 4 °Oe/Tag, so sollten bereits in diesem Stadium gärfördernde Maßnahmen ergriffen werden. Dies sind Temperaturanhebung, beziehungsweise Zusatz von Hefenährstoffen, am besten aminosäurehaltige Produkte. Dies gilt insbesondere für Moste mit hohen pH-Werten! Bei Gärstörungen folgen hier oft ungewollter BSA und in der Folge ein Anstieg der flüchtigen Säure.

III. Säurejustierung?

Im Moment ist zu beobachten, dass bei früh gelesenen Mosten (Müller-Thurgau, Silvaner,...) trotz entsprechender Ansäuerung, die Säurewerte im fertig vergorenen Wein doch wieder sehr niedrig geworden sind. Ein starker Ausfall der Weinsäure ist bereits beim 1. Abstich zu beobachten. Die Weine probieren sich dann schon rund und harmonisch. Prüfen Sie die Säuregehalte und nehmen Sie frühzeitig eine Feinjustierung vor. Hierdurch können Sie natürlich auch den pH-Wert wieder absenken und eine bessere mikrobiologische Stabilität – auch nach der Schwefelung – erreichen. In diesem Kontext sollten natürlich alle Aspekte (Verschnitte, Restsüße, Biologischer Säureabbau, Holzfasslagerung,...) frühzeitig bedacht werden.

IV. Abstoppen der Gärung

Zur Abrundung und Harmonisierung von fruchtigen Weißweinen hat es sich bewährt, die natürliche Fructosesüße am Ende der Gärung zu erhalten. In der abklingenden Gärung wird der Restzuckergehalt kontrolliert, am gewünschten Punkt und mit größtmöglicher Kühlleistung die Gärung verlangsamt. Sinnvoll ist es hier bei Temperaturen über 18°C langsam zu vergären (< 5°Oe/Tag), Hefen einzusetzen, die langsam gären (Interdry, Tipico, Varioferm, Simi White,...), dann schlagartig die Temperatur absenken auf deutlich unter 10 °C. Hat man die Möglichkeit einer Kühlzelle oder die kalten Nachttemperaturen auszunutzen, dann ist eine „schonende Umlagerung“ sinnvoll. Hier ist dann aber auch mit einer leichten „Bremsspur“ zu rechnen, d.h. die nächsten Tage werden weiterhin geringe Mengen an Zucker abgebaut. Eine Rahnprobe ist sinnvoll, um den optimalen Schwefelzeitpunkt festzulegen.

Nachfolgendes Beispiel verdeutlicht die Möglichkeit der Herstellung eines restsüßen Weines.

	Vorh.Alkohol Vol%	Zucker g/l	Glucose g/l	Fructose g/l	Gesamt säure g/l
20.09.16	0,06	176,0	89,8	90,1	
27.09.16	3,47	109,9	45,4	66,3	9,6
29.09.16	4,80	91,4	33,1	58,8	9,7
07.10.16	8,91	28,7	2,7	24,9	8,9
11.10.16	9,07	27,7	2,9	24,0	8,5

Das Beispiel zeigt einen 2016er Riesling Kabinett mit einem Mostgewicht von 76 °Oe (später ca. 9 vol% vorh. Alk.) mit ca. 30 g/l Restzucker und einer stabilen Gesamtsäure von 8,5 g/l. Der Most wurde mit dem Hefefilter filtriert (2 NTU) und anschließend mit 15 g/hl Varioferm vergoren. Am 07.10.2016 erfolgte die Umlagerung in die Kühlzelle.