



REIFEMESSUNG, ALKOHOLAUSBEUTE

Reifeentwicklung: Mittelwerte vom 4. September 2017 - RHEINHESSEN									
Rebsorte	° Oechsle					Säure (g/L)			
	von - bis	Mittel	Vorw.	Vorjahr	Norm	von - bis	Mittel	Vorw.	Vorjahr
Dornfelder	62-75	69	68	58	65	7,2-11,8	8,4	8,5	9,1
Grauburgunder	70-95	83	72	63	71	9,0-12,5	10,8	12,3	12,6
Müller-Thurgau	gelesen		74	61	68			8,9	9,8
Portugieser	60-79	71	64	50	60	6,7-10,1	8,9	9,4	10,3
Regent	72-89	82	73	68	77	7,0-8,6	7,8	8,8	8,7
Riesling	61-84	75	68	54	63	11,6-18,0	14,7	17,1	16,8
Silvaner	67-83	75	68	54	64	10,4-14,1	12,1	14,0	13,6
Spätburgunder	74-99	82	73	65	72	9,4-14,9	12,4	14,2	13,6
Weißburgunder	68-90	78,2	70	60	68	8,8-13,2	11,4	13,2	14,0

I. Aktuelle Lage:

Die Lese hat in allen Gebieten von Rheinhessen begonnen und nimmt zügig Fahrt auf. Viele Müller-Thurgau-Anlagen sind bereits abgeerntet, bzw. stehen kurz bevor. Die Ernteerträge schwanken regional sehr stark (Frost, Fäulnis). Pressbarkeit und Saftausbeute sind zufriedenstellend. Auch sind bereits viele Rotweinflächen geerntet worden, vor allem Dornfelder und Portugieser. Die Lese, bzw. Vorlese von Spätburgunder steht bevor, gerade bei dichtgepackten Klonen. Auch Burgunder und Riesling müssen in frühen Lagen im Auge behalten werden. Die Fäulnis, gerade bei diesen Rebsorten hat in der letzten Woche weiter punktuell zugenommen.

Die Reifeentwicklung im Einzelnen:

Müller-Thurgau-Anlagen für die Reifemessung sind bereits geerntet, deswegen sind keine Werte in der Tabelle enthalten.

Der **Silvaner** mit 75° Oe hat in seiner Entwicklung einen weiteren Sprung gemacht und liegt nun deutlich über dem Vorjahr und der Norm. Gut vorbereitete Anlagen stehen phantastisch da, bei anderen Anlagen ist eine beginnende Fäulnis zu registrieren. Es ist eine Säurereduktion von 1,7 g/l in der letzten Woche festzustellen. Potential für die nächsten Wochen ist gerade bei dieser Rebsorte noch zu erwarten. Die Gesamtsäure liegt im Mittel bei 12,1 g/l, bei einer Abnahme von fast 2 g/l in der letzten Woche.

Riesling liegt im Mostgewicht bei 75°Oe (Zunahme von 1° Oe/Tag) im Mittel der beprobten Anlagen. Die Säurewerte von 14,7 g/l liegen noch auf einem hohen Niveau. Tendenzielle Fäulnisnester sind zu erkennen.

Auch **Weiß- und Grauburgunder** haben sich weiter entwickelt. Grauburgunder hat 11°Oe in der letzten Woche zugenommen und liegt bei 83°Oe im Mittel. Einige Anlagen liegen aber schon

jenseits der 90°Oe-Marke. Diese Anlagen sind weiter zu beobachten, um den richtigen Lesezeitpunkt zu erkennen, vor allem bei einsetzender Fäulnis. Ähnlich könnte es auch bei der Rebsorte Weißburgunder (78°Oe im Mittel) gehen. Die Säurereduktion ist weiter vorangeschritten und liegt um die 11 g/l. Bei beiden Rebsorten sollte in begünstigten Anlagen über eine Lese (evtl. auch Vor- oder Teillese) nächste Woche nachgedacht werden, je nach entsprechendem Weintyp.

Viele **Regentanlagen** sind bereits gelesen. Im Mittel haben diese 82° Oe, bei einem Säurewert von 7,8 g/l. Je nach Standort ist hier an eine gezielte Lese zu denken, auch in Bezug auf die Belegung der Maischegärtanks.

Dornfelder hat bei einer geringen Zunahme von 1° Oe in der letzten Woche 68°Oe im Mittel erreicht. Hier hat die Lese im südlichen Bereich des Anbaugebietes in den letzten Tagen begonnen. Zum einen wurden die Gärkapazitäten belegt, zum anderen aus Angst vor der Kirschessigfliege. Die Gesamtsäuregehalte liegen bei 7,2 g/l im Mittel.

In Regionen mit wechselnden Reb- und Obstbauflächen, oder Drieschen mit entsprechenden Brombeerhecken, sind die Anlagen in Abständen von 2-3 Tagen zu kontrollieren. Hier liegt zum Teil mittlerweile stärkerer Befall vor.

Spätburgunder liegt mit 82 °Oe in einer guten Entwicklungsphase. Es gibt hier aber auch schon Anlagen mit deutlich über 90 °Oe. Die Ausfärbung in den meisten Anlagen ist hervorragend. Die Ansätze für die Erzeugung von qualitativ hochwertigen Spätburgundern sind in vorbereiteten Anlagen im Moment noch gegeben. Hier ist Potential vorhanden. Achten Sie aber darauf, dass die späteren Weine nicht zu alkoholbetont werden, und legen Sie den optimalen Lesezeitpunkt fest.

Auch viele **Portugieser** wurden bereits geerntet. Oft sind hier noch hohe Säurewerte um die 9-10 g/l erzielt worden. Über eine frühzeitige Entsäuerung bei niedrigen ph-Werten ist zu nachzudenken. Für die Ausfärbung und die Entwicklung haben sich frühzeitige Entblätterungsmaßnahmen positiv ausgewirkt. Die Gesamtsäure liegt bei 8,9 g/l im Mittel.

II. Rückmeldungen der letzten Tage

Die Lese bei sehr hohen Temperaturen und Fäulnisgehalte über 30 % neigen zu einer raschen Angärung. Die Vorklärung durch Sedimentation ist oft nur bedingt möglich. Eine rasche und zügige Verarbeitung ist zu empfehlen. Die Verarbeitung mit Flotation oder dem Hefefilter sind dann zu empfehlen. Weiterhin raten wir hier zu eine Mostschwefelung von 30- 50 mg/l. Beachten Sie aber, dass bei anschließendem, später gewünschtem BSA, Probleme durch zu hohe Mengen an SO₂ auftreten können. Es stellt sich dann die Frage was wichtiger ist: Eine mikrobiologische Stabilität ist vorzuziehen.

Die Trubaufarbeitung von stark fäulnisbelastetem Material ist natürlich möglich und auch sinnvoll, jedoch sollte überlegt werden, diesen separat zu vergären.

III. Die Alkoholausbeute und Anreicherung bei Weißwein

Bei **gesunden Trauben** und hohen Mostgewichten liegen die Alkoholausbeuten im Weißwein häufig über den Werten der herkömmlichen Tabellen. Diese Erfahrung haben in den letzten Jahren viele Praktiker gemacht, Bei hohen Ausgangsmostgewichten kam es hier zu Alkoholausbeuten die sich fast um 1 %vol unterschieden.

Troost schrieb bereits im Jahre 1952, dass die Tabellenwerte oft angegriffen werden. Es wäre unsinnig es immer noch genauer berechnen zu wollen, weil die Ungenauigkeit der Messung die größere Genauigkeit der Berechnung wieder aufheben würde. Lediglich bei der Vergärung von gezuckerten Mosten im Metalltank könne es infolge der geringeren Alkoholverluste, der ruhigeren Gärung sowie des sauerstoffärmeren Mostes zu einer höheren Alkoholausbeute kommen.

Was damals eine Ausnahme war, ist heute bei der Weißweinbereitung weit verbreitet. Weißweinstämme aus gesunden Trauben mit Mostgewichten von über 75 °Oe und moderaten Säuregehalten werden in der Regel kühl vergoren.

Die unten stehende Tabelle zur Ermittlung des natürlichen Alkoholgehaltes aus dem Mostgewicht „Nur für Weißweinstämme aus gesunden Trauben vorgeklärt und kühlvergoren“

greift diesen Zusammenhang auf, und geht von einer sehr guten Ausbeute aus. Die Werte beruhen auf der einfachen Faustformel, die in vielen Fällen bei kühlvergorenen Weißweinen zu realistischeren Werten führt:

- Mostgewicht [°Oe] X 2,5 – 22 =
Zuckergehalt des Mostes [g/L]
- Zuckergehalt [g/L] : 2 =
Alkoholgehalt [g/L]

Die Zahl 22 steht für den zuckerfreien Extrakt. Der zuckerfreie Extrakt schwankt je nach Mostzusammensetzung. Die Gesamtsäure ist der mengenmäßig größte Anteil des zuckerfreien Extraktes. Moste mit moderatem Säuregehalt aus gesundem Lesegut liegen meist um 22 g/L zuckerfreien Extrakt. Sortenunterschiede (Müller/Riesling) oder der Einfluss einer säurereduzierenden Maischestandzeit vor der Mostgewichtsmessung sind zu beachten.

Die ergänzende Tabelle auf der nächsten Seite wurde im Herbst 2016 bereits von vielen Betrieben angewandt. Die Rückmeldungen waren positiv. Die Tabelle ist kein Ersatz, sondern eine Ergänzung zur **herkömmlichen Tabelle**, die unverändert bei geringen Alkoholausbeuten und für Rotwein **notwendig** ist.

In anderen Jahren mit hohen Säurewerten ist wiederum die herkömmliche Tabelle zu verwenden. Jeder Betrieb sollte sich selbst hinterfragen, wie die Alkoholausbeute in den letzten Jahren nach Anreicherung war, und dementsprechend reagieren.

Tabelle 2: Ermittlung des natürlichen Alkoholgehaltes aus dem Mostgewicht

Herkömmliche Tabelle unverändert geltend bei geringen Alkoholausbeuten und für Rotwein			Ergänzende Tabelle Nur für Weißweinmoste aus gesunden Trauben vorgeklärt und kühlvergoren		
Oechsle Grad	Alkohol Grad	g/l	Oechsle Grad	Alkohol Grad	g/l
60	7,5	59,2	60	8,1	64,0
61	7,7	60,7	61	8,3	65,3
62	7,8	61,5	62	8,4	66,5
63	8,0	63,1	63	8,6	67,8
64	8,1	63,9	64	8,7	69,0
65	8,3	65,5	65	8,9	70,3
66	8,4	66,3	66	9,1	71,5
67	8,6	67,8	67	9,2	72,8
68	8,8	69,2	68	9,4	74,0
69	8,9	70,2	69	9,5	75,3
70	9,1	71,8	70	9,7	76,5
71	9,2	72,6	71	9,9	77,8
72	9,4	74,2	72	10,0	79,0
73	9,5	75,0	73	10,2	80,3
74	9,7	76,5	74	10,3	81,5
75	9,8	77,3	75	10,5	82,8
76	10,0	78,9	76	10,6	84,0
77	10,2	80,5	77	10,8	85,3
78	10,3	81,2	78	11,0	86,5
79	10,5	82,8	79	11,1	87,8
80	10,6	83,6	80	11,3	89,0
81	10,8	85,2	81	11,4	90,3
82	10,9	86,0	82	11,6	91,5
83	11,1	87,6	83	11,8	92,8
84	11,3	89,1	84	11,9	94,0
85	11,4	89,9	85	12,1	95,3
86	11,6	91,5	86	12,2	96,5
87	11,7	92,3	87	12,4	97,8
88	11,9	93,9	88	12,5	99,0
89	12,0	94,7	89	12,7	100,3
90	12,2	96,2	90	12,9	101,5
91	12,4	97,8	91	13,0	102,8
92	12,5	98,6	92	13,2	104,0
93	12,7	100,2	93	13,3	105,3
94	12,8	101,0	94	13,5	106,5
95	13,0	102,5	95	13,7	107,8
96	13,1	103,3	96	13,8	109,0
97	13,3	104,9	97	14,0	110,3
98	13,4	105,7	98	14,1	111,5
99	13,6	107,3	99	14,3	112,8
100	13,8	108,9	100	14,4	114,0
101	13,9	109,7	101	14,6	115,3
102	14,1	111,2	102	14,8	116,5
103	14,2	112,0	103	14,9	117,8
104	14,4	113,6	104	15,1	119,0
105	14,5	114,3	105	15,2	120,3
106	14,7	116,0	106	15,4	121,5
107	14,8	116,8	107	15,6	122,8
108	15,0	118,3	108	15,7	124,0
109	15,2	119,9	109	15,9	125,3
110	15,4	121,5	110	16,0	126,5

Formel
 (Mostgewicht[°Oe] X 2,5 – 32) : 2= Alk. [g/L]

Die Tabelle bezieht sich auf Weißweinmoste gewonnen aus gesunden Trauben die einer gekühlten Vergärung im Edelstahl unterzogen werden. Abweichungen möglich.

Formel (Mostgewicht[°Oe] X 2,5 – 22) : 2= Alkoholgehalt [g/L]

Quelle: Schandelmaier, B., 2016