



**REIFEMESSUNG, MAISCHESTANDZEIT, SO₂,
 MAISCHEGÄRUNG BEI WEIßWEIN**

Reifeentwicklung: Mittelwerte vom 11. September 2017 - RHEINHESSEN

Rebsorte	° Oechsle					Säure (g/L)			
	von - bis	Mittel	Vorw.	Vorjahr	Norm	von - bis	Mittel	Vorw.	Vorjahr
Grauburgunder	78-102	89	83	75	79	8,5-11,8	10,1	10,8	10,0
Riesling	72-89	82	75	63	70	12,6-14,7	13,3	14,7	14,0
Silvaner	77-93	85	75	63	71	9,1-13,0	10,6	12,1	11,4
Spätburgunder	80-92	88	82	74	80	10,3-13,0	11,7	12,4	11,8
Weißburgunder	72-97	86	78	69	76	7,8-11,8	9,8	11,4	11,3

I. Aktuelle Lage:

Die Lese gestaltet sich sehr differenziert. Eine übertriebene Hektik in den Betrieben ist im Moment nicht zu spüren. Problemparzellen werden, oder sind geerntet worden. Es wird sehr differenziert und überlegt gelesen. Anlagen in Top gesundem Zustand (guter Pflegezustand, Entblätterung, Freistellung, Traubenhalbierung) stehen Anlagen mit erhöhtem Fäulnisgehalt gegenüber.

Die Reifeentwicklung im Einzelnen:

Müller-Thurgau, Dornfelder, Portugieser und Regent sind in den beprobten Anlagen bereits abgeerntet, bzw. weniger als 5 Standorte vorhanden.

Der **Silvaner** hat im Mittel bereits 85° Oe erreicht. Einige Anlagen haben die 90°Oe-Marke schon überschritten. Die letzte Woche ergab wieder eine starke Mostgewichtszunahme von 1,5 °Oe / Tag. Gut vorbereitete Anlagen stehen weiterhin phantastisch da. Potential für die nächsten Wochen ist gerade bei dieser Rebsorte noch zu erwarten, jedoch achten Sie auf den Anstieg der Mostgewichte (zu hohe Alkoholgehalte) und erwischen Sie den optimalen Lesezeitpunkt. Die Gesamtsäure liegt im Mittel bei 10,6 g/l.

Riesling liegt im Mostgewicht bei 82°Oe im Mittel der beprobten Anlagen. Die Säurewerte von 13,3 g/l liegen immer noch auf einem hohen Niveau. Tendenzielle Fäulnisnester sind zu erkennen. Auffallend ist, dass eine Stabilisierung der Trauben in der letzten Woche eingetreten ist. Auch kommt es so langsam zu einer Aromareife in den Beeren („sie schmecken“). Abwarten der Lese kann sich auszahlen!

Weiß- und Grauburgunder streben der 90° Oe -Marke entgegen. Hier sind enorme Spannen der beprobten Anlagen von über 20°Oe zu registrieren, was die Vielfalt der Anlagen in Rheinhessen widerspiegelt. Grauburgunder liegt bei 89°Oe im Mittel. Weißburgunder bei 86 °Oe im Mittel. Die Säurereduktion ist weiter vorangeschritten und liegt um die 10 g/l. Bei beiden Rebsorten sollte in Bezug auf einen weiteren Anstieg der Mostgewichte über eine Lese nachgedacht werden.

Spätburgunder liegt im Moment mit 88 °Oe im Mittel im Bereich einer Lese. Die Ausfärbung in den vorbereiteten Anlagen ist hervorragend. Die Ansätze für die Erzeugung von qualitativ hochwertigen Spätburgundern sind im Moment weiterhin gegeben. Hier ist enormes Potential vorhanden!

II. Rückmeldungen der letzten Tage

Hohe Säurewerte, hohe pH-Werte und Entsäuerung?

Bereits gelesene Grau- und Weißburgunder, Riesling und Silvaner - Moste zeigen bei hohen Säurewerten (> 10 g/l) auch hohe pH-Werte (> 3,3). Oftmals wurden diese Trauben mit oder wegen beginnender Fäulnis gelesen. Die mikrobiologische Stabilität sollte dann im Vordergrund stehen. Eine Entsäuerung um 2 – 3 g/l ergibt natürlich auch eine pH-Wert Anhebung um bis zu 0,2 und mehr. Daher können folgende Überlegungen diskutiert werden:

1. **Entsäuerung durchführen.** Eine Instabilität der Moste riskieren. Möglicher beginnender, spontan einsetzender BSA zum Ende der Gärung, bei langsamer Vergärung. Diese Weine sollten dann zügig vergären mit anschließender Stabilisierung. Der Vorteil ist natürlich die frühe, schonende Mostentsäuerung, im Gegensatz zur späteren Weinentsäuerung. Soll sich ein biologischer Säureabbau nach der Gärung anschließen, ist dieses Verfahren zu empfehlen, wenn die weiteren Rahmenbedingungen für einen BSA (Temperatur, SO₂,...) stimmen.
2. **Nicht entsäuern.** Stabilität der Moste während der Gärung ist positiver zu bewerten. Bei gesundem Lesegut ist dann auch eine Spontangärung möglich. Nachteil ist die Säureharmonisierung im Wein (evtl. Aromaverluste), wenn chem. entsäuert werden soll, die jedoch auf den Punkt gemacht werden kann.
3. **Nicht entsäuern.** Anschließend einen gezielten und gewünschten BSA durchführen zu einer Säureharmonisierung. Überlegenswert bei Burgundern, aber auch bei einigen Riesling Partien im Betrieb, um diese später evtl. auch als Cuveepartner zu nutzen.

Nachfolgendes Beispiel zeigt exemplarisch die Werte eines gelesenen Weißburgunder mit leichter Fäulnis, aber ohne Maischestandzeit.

Weißburgunder	83 ° Oe
	3,3 pH
	12,0 g/l GS
	9,3 ÄS
	5,7 WS

Die analytischen Werte zeigen einen sehr hohen Anteil an Äpfel- und Weinsäure. Eine Einfachentsäuerung um 3 g/l wäre möglich (Vorlage in den Gärtank), um immer noch genügend Spielraum für eine spätere Feinjustierung im Wein zu haben. Es ist dann Vorsicht angebracht, vor einem spontanen BSA, der eine weitere starke Säurereduzierung

bringen würde. Der Weintyp, der weitere Ausbau muss bereits im Moststadium definiert sein. Das Fingerspitzengefühl des Kellermeisters / Betriebsleiters ist hier gefragt.

III. Maischestandzeit, Vorklärung, Vergärung

Gesunde Trauben aus gut vorbereiteten Anlagen, verbunden mit den kühlen Temperaturen bieten ideale Voraussetzungen für längere Maischestandzeiten, auch ohne den Einsatz von Trockeneis. Lange Maischestandzeiten sind ohne Gefahr bei diesem selektionierten Lesegut (Riesling, Burgunder, Silvaner) möglich. Dabei ist die Säurereduktion (bis zu 1,5 g/l) je nach Dauer der Maischestandzeit zu bedenken, bzw. von Vorteil!

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. 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.

In der Endphase der Gärung kündigen sich bereits 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.

IV. SO₂ Gabe

Die SO₂-Gabe auf Traubenmaische und Most ist wegen der hohen pH-Werte dieses Jahr besonders wichtig. Nicht nur bei Rotwein, sondern auch bei der Weißweinverarbeitung sollte über eine SO₂-Gabe nachgedacht werden. Um die mikrobielle Belastung des Lesegutes gering zu halten ist bei längeren Maischestandzeiten, eine Gabe von 25-50 mg/l SO₂ zu empfehlen. Eine Schwefelung auf die Maische bringt tendenziell leicht höhere Phenolgehalte, was aber im Hinblick auf die mikrobiologische Stabilität zu vernachlässigen ist.

Bei der Rotweinausbau gärtung kommt es sehr leicht und oft mit Beginn der Gärung zur Bildung von Ethylacetat.

Das gleiche gilt auch für maischevergorene Weißweine. Eine Maischeschwefelung ist hier anzuraten.

V. Weinausbau Orange - Maischegärung Weißwein

Das Thema Maischegärung bei Weißwein (Orange) hat in den letzten Jahren in einigen Betrieben Einzug gehalten. Wichtig ist, dass die Qualität im Vordergrund steht. Es sind natürlich viele Variationen denkbar. Im Anschluss finden Sie stichwortartig einen möglichen Fahrplan für die Verarbeitung. Das Thema ist spannend und wird vor allem bei den Burgundersorten und Silvaner eingesetzt. Auch spielen diese erzeugten Weine als Cuveepartner eine immer größere Rolle.

Ablauf der Weinbereitung:

- Traubenlese (Hand- gesund)
- nur quetschen, Vergärung mit Rappen?? Je nach gewünschtem Weintyp
- Maischegärung über 2-4 Wochen oder länger
- Mostabzug ist möglich (Dichte und Komplexizität)
- Kein Einsatz von Schönungsmitteln für die Vergärung und Ausbau
- SO₂ - Zugabe auf die Maische ca. 30 mg/l
- Kontrollierte Spontangärung?!!
- Abpressen
- Feinheflagerung im Barrique – rühren
- BSA – und zu Abfüllung evtl. niedrige SO₂-Gabe