

**+++ Niederschläge klingen ab +++ erste KEF-Meldungen +++
Anlagen kontrollieren +++ Kellerwirtschaftskurs am 07.09.2023 +++**

Aktuelle Situation

Aktuell ist die Wetterlage eher unbeständig, es sind bis zum Wochenende immer wieder Schauer möglich. Durch die sehr gute Wasserversorgung zeigen sich die Beeren sehr prall und fest. Je nach Witterung könnte das Fäulnisrisiko durch aufplatzen der Beeren stark zunehmen. Aktuell gilt es deshalb die letzten Vorbereitungen für den Herbst zu treffen um möglichst flexibel (re)agieren zu können. Die Niederschlagsmengen der vergangenen Wochen sind je nach Standort sehr unterschiedlich ausgefallen, bitte beobachten sie deshalb ihre eigenen Anlagen genau.

Informationen und Hinweise zum Thema Kirschessigfliege (KEF) entnehmen sie bitte dem aktuellen Weinbaufax von heute.

Reifemessung

Durch die kühlere Witterung der letzten 7 Tage ist die Entwicklung der Reife eher moderat.

Bei der Veränderung zur Vorwoche ist zu beachten, dass die Vergleichswerte vom letzten Mittwoch sind. Sie sind also schon eine Woche, anstatt der sonst üblichen 3 Tage, „alt“.

Besonders bei den frühreifen Sorten sollten die Säurewerte nicht aus den Augen verloren werden.

Rebsorte	Anzahl	30.08.						23.08.				
		Mostgewicht [°Oechsle]			Gesamtsäure [g/l]			pH-Wert			Differenz MW	
		Min.	MW	Max.	Min.	MW	Max.	Min.	MW	Max.	°Oe	GS [g/l]
Bacchus	25	63	70	76	7	7,7	9	2,9	3,1	3,2	5	-2,4
Müller-Thurgau	35	60	68	75	6	7,3	9	3,0	3,2	3,3	6	-2,2
Silvaner	64	57	67	81	6	9,9	13	2,9	3,1	3,2	8	-5,1
Weißburgunder	4	64	69	74	10	10,8	12	3,0	3,0	3,1	10	-5,6
Domina	6	65	74	83	6	7,3	9	3,1	3,2	3,4	8	-5,8
Dornfelder	3	65	69	74	7	7,3	8	3,0	3,1	3,1	7	-2,3
Regent	10	67	72	80	8	8,2	9	3,1	3,2	3,3	7	-2,2

Werte der Weinlabore von GWF und LWG

Anbei finden Sie eine neue Tabelle zur Ermittlung des natürlichen Alkoholgehaltes unter Berücksichtigung des Mostgewichtes und der Gesamtsäure, die B. Schandelmaier vom DLR Rheinpfalz auf Grundlage einer riesigen Datenmenge der letzten Jahrgänge erstellt hat. Die Tabelle berücksichtigt die moderne Kellerwirtschaft mit scharfer Vorklärung und kühler Vergärung. Anhand dieser neuen Tabelle können Sie einen viel besseren Rückschluss aus dem Mostgewicht auf den späteren Alkoholgehalt ihrer Weine ziehen!

**Ermittlung des natürlichen Alkoholgehaltes in % vol und g/l aus dem Mostgewicht [°Oe]
nach Gesamtsäure und Weinbereitung (Schandelmaier 2023)**

°Oe		4 g/l		6 g/l		8 g/l		Gesamtsäure 10 g/l		12 g/l		14 g/l		16 g/l		18 g/l	
RW	WW	g/l	% vol	g/l	% vol	g/l	% vol	g/l	% vol	g/l	% vol	g/l	% vol	g/l	% vol	g/l	% vol
55	51	54	6,9	53	6,8	52	6,6	51	6,5	50	6,4	49	6,2	48	6,1	47	6,0
56	52	56	7,0	55	6,9	54	6,8	53	6,7	52	6,5	51	6,4	50	6,3	49	6,2
57	53	57	7,2	56	7,1	55	6,9	54	6,8	53	6,7	52	6,6	51	6,4	50	6,3
58	54	58	7,4	57	7,2	56	7,1	55	7,0	54	6,9	53	6,7	52	6,6	51	6,5
59	55	59	7,5	58	7,4	57	7,3	56	7,1	55	7,0	54	6,9	53	6,8	52	6,6
60	56	61	7,7	60	7,5	59	7,4	58	7,3	57	7,2	56	7,0	55	6,9	54	6,8
61	57	62	7,8	61	7,7	60	7,6	59	7,5	58	7,3	57	7,2	56	7,1	55	6,9
62	58	63	8,0	62	7,9	61	7,7	60	7,6	59	7,5	58	7,4	57	7,2	56	7,1
63	59	64	8,2	63	8,0	62	7,9	61	7,8	60	7,6	59	7,5	58	7,4	57	7,3
64	60	66	8,3	65	8,2	64	8,1	63	7,9	62	7,8	61	7,7	60	7,5	59	7,4
65	61	67	8,5	66	8,3	65	8,2	64	8,1	63	8,0	62	7,8	61	7,7	60	7,6
66	62	68	8,6	67	8,5	66	8,4	65	8,2	64	8,1	63	8,0	62	7,9	61	7,7
67	63	69	8,8	68	8,7	67	8,5	66	8,4	65	8,3	64	8,1	63	8,0	62	7,9
68	64	71	8,9	70	8,8	69	8,7	68	8,6	67	8,4	66	8,3	65	8,2	64	8,1
69	65	72	9,1	71	9,0	70	8,8	69	8,7	68	8,6	67	8,5	66	8,3	65	8,2
70	66	73	9,3	72	9,1	71	9,0	70	8,9	69	8,8	68	8,6	67	8,5	66	8,4
71	67	74	9,4	73	9,3	72	9,2	71	9,0	70	8,9	69	8,8	68	8,7	67	8,5
72	68	76	9,6	75	9,4	74	9,3	73	9,2	72	9,1	71	8,9	70	8,8	69	8,7
73	69	77	9,7	76	9,6	75	9,5	74	9,4	73	9,2	72	9,1	71	9,0	70	8,8
74	70	78	9,9	77	9,8	76	9,6	75	9,5	74	9,4	73	9,3	72	9,1	71	9,0
75	71	79	10,1	78	9,9	77	9,8	76	9,7	75	9,5	74	9,4	73	9,3	72	9,2
76	72	81	10,2	80	10,1	79	10,0	78	9,8	77	9,7	76	9,6	75	9,4	74	9,3
77	73	82	10,4	81	10,2	80	10,1	79	10,0	78	9,9	77	9,7	76	9,6	75	9,5
78	74	83	10,5	82	10,4	81	10,3	80	10,1	79	10,0	78	9,9	77	9,8	76	9,6
79	75	84	10,7	83	10,6	82	10,4	81	10,3	80	10,2	79	10,0	78	9,9	77	9,8
80	76	86	10,8	85	10,7	84	10,6	83	10,5	82	10,3	81	10,2	80	10,1	79	10,0
81	77	87	11,0	86	10,9	85	10,7	84	10,6	83	10,5	82	10,4	81	10,2	80	10,1
82	78	88	11,2	87	11,0	86	10,9	85	10,8	84	10,7	83	10,5	82	10,4	81	10,3
83	79	89	11,3	88	11,2	87	11,1	86	10,9	85	10,8	84	10,7	83	10,6	82	10,4
84	80	91	11,5	90	11,3	89	11,2	88	11,1	87	11,0	86	10,8	85	10,7	84	10,6
85	81	92	11,6	91	11,5	90	11,4	89	11,3	88	11,1	87	11,0	86	10,9	85	10,7
86	82	93	11,8	92	11,7	91	11,5	90	11,4	89	11,3	88	11,2	87	11,0	86	10,9
87	83	94	12,0	93	11,8	92	11,7	91	11,6	90	11,4	89	11,3	88	11,2	87	11,1
88	84	96	12,1	95	12,0	94	11,9	93	11,7	92	11,6	91	11,5	90	11,3	89	11,2
89	85	97	12,3	96	12,1	95	12,0	94	11,9	93	11,8	92	11,6	91	11,5	90	11,4
90	86	98	12,4	97	12,3	96	12,2	95	12,0	94	11,9	93	11,8	92	11,7	91	11,5
91	87	99	12,6	98	12,5	97	12,3	96	12,2	95	12,1	94	11,9	93	11,8	92	11,7
92	88	101	12,7	100	12,6	99	12,5	98	12,4	97	12,2	96	12,1	95	12,0	94	11,9
93	89	102	12,9	101	12,8	100	12,6	99	12,5	98	12,4	97	12,3	96	12,1	95	12,0
94	90	103	13,1	102	12,9	101	12,8	100	12,7	99	12,6	98	12,4	97	12,3	96	12,2
95	91	104	13,2	103	13,1	102	13,0	101	12,8	100	12,7	99	12,6	98	12,5	97	12,3
96	92	106	13,4	105	13,2	104	13,1	103	13,0	102	12,9	101	12,7	100	12,6	99	12,5
97	93	107	13,5	106	13,4	105	13,3	104	13,2	103	13,0	102	12,9	101	12,8	100	12,6
98	94	108	13,7	107	13,6	106	13,4	105	13,3	104	13,2	103	13,1	102	12,9	101	12,8
99	95	109	13,9	108	13,7	107	13,6	106	13,5	105	13,3	104	13,2	103	13,1	102	13,0
100	96	111	14,0	110	13,9	109	13,8	108	13,6	107	13,5	106	13,4	105	13,2	104	13,1
101	97	112	14,2	111	14,0	110	13,9	109	13,8	108	13,7	107	13,5	106	13,4	105	13,3
102	98	113	14,3	112	14,2	111	14,1	110	13,9	109	13,8	108	13,7	107	13,6	106	13,4
103	99	114	14,5	113	14,4	112	14,2	111	14,1	110	14,0	109	13,8	108	13,7	107	13,6
104	100	116	14,6	115	14,5	114	14,4	113	14,3	112	14,1	111	14,0	110	13,9	109	13,8

***Rotwein (Maischegärung, Verluste bei der Maischegärung 4°Oe oder ca. 5 g/l Alkohol), ** Weißwein (Mostgärung) kühl vergoren** Berechnet nach der Formel: $[(\text{Mostgewicht} \times 2,63) - 22] \times 47,5\%$ bei 8 g/l Gesamtsäure zum Zeitpunkt der Mostgewichtsbestimmung / 2 g Säure entsprechen ungefähr 1 g Alkohol / Zwischenwerte werden gemittelt / Weinbereitung und Säuregehalt sind die wichtigsten Faktoren für die Menge des gebildeten Alkohols, darüber hinaus gibt es weitere Faktoren, so dass die genannten Zahlen immer eine Schätzung bleiben.
Schandelmaier 2023