

**+++ Lese weitestgehend abgeschlossen +++ Gärkontrolle nicht vergessen
+++ erster Abstich +++ SO₂-Gabe und Zusatz von Ascorbinsäure +++**

Hinweis: Das Oenofax wird nur noch wöchentlich am Donnerstag erscheinen.

Allgemeine Situation

Gesundes Lesegut hat erste Priorität zur Erzeugung von reintonigen fruchtigen Weinen. Zügige Verarbeitung und der Einsatz von schwefliger Säure im Maische- und Moststadium verringert die Vermehrung der Mikroflora. Die sehr niedrigen Nachttemperaturen tragen auch zu einer Hemmung der Mikroorganismenvermehrung bei.

Kühle Nachttemperaturen ermöglichen ein längeres Zeitfenster zur Ernte kühler Trauben. Dies ist in vielerlei Hinsicht von Vorteil. Gleichzeitig ist zu beachten, dass dadurch kalte Moste in den Keller kommen, die vor dem Zusatz der Hefe unter Umständen angewärmt werden müssen. Eine Hefezugabe bei Mosttemperaturen unter 16°C macht keinen Sinn und verringert die Lebendzellzahl enorm.

Die Verwendung von Reinzuchthefepreparaten und Hefenährstoffen (Thiamin und DAP) bringt Vorteile für eine zügige Angärung und vollständige reintonige Endvergärung.

Traubengesundheit und Mikroorganismen-tätigkeit siehe Oenofax Nr. 9 vom 14.9.2023

Hefenährstoffe und Hefenährsalze siehe Oenofax Nr. 8 vom 11.9.2023

Rotwein und BSA siehe Oenofax vom 21.9.2023

Säuerung

Durch die vorangeschrittene Reife sind die Säurewerte deutlich gesunken und die pH-Werte angestiegen. Grundsätzlich ist die Säuerung mit bis zu 4 g/l, berechnet als Weinsäure, allgemein zugelassen, muss aber wie die Anreicherung und die Entsäuerung gemeldet werden.

Bei pH-Werten über 3,4 macht eine Säuerung Sinn. Für die Mostsäuerung sollte L-Weinsäure verwendet werden, um unerwünschte Mikroorganismen in ihrer Vermehrung zu unterdrücken und die Wirksamkeit der SO₂ zu verbessern.

→ 1 g/l L-Weinsäure erniedrigt den pH-Wert um ca. 0,1

Gärung, Endvergärung und Restzucker

Die Gärungen laufen reintonig und gut. Berichte von Gärstockungen sind eher selten. Dies ist auch auf die ausreichende Gabe von Hefenährstoffen zurückzuführen. Kontrollieren sie trotzdem regelmäßig den Gärverlauf. In der Regel ist die niedrige Temperatur der Grund für stagnierende Gärungen, deshalb gegen Gärende die Kühlung abschalten. Achten sie weiterhin auf eine ausreichende Nährstoffversorgung und verhindern sie das Auskühlen des Kellers. So können sie Gärstockungen vorbeugen.

Nicht jeder Wein muss trocken sein. Restsüße Weine unbedingt schwefeln, um den BSA und damit auch die Bildung von flüchtiger Säure zu verhindern.

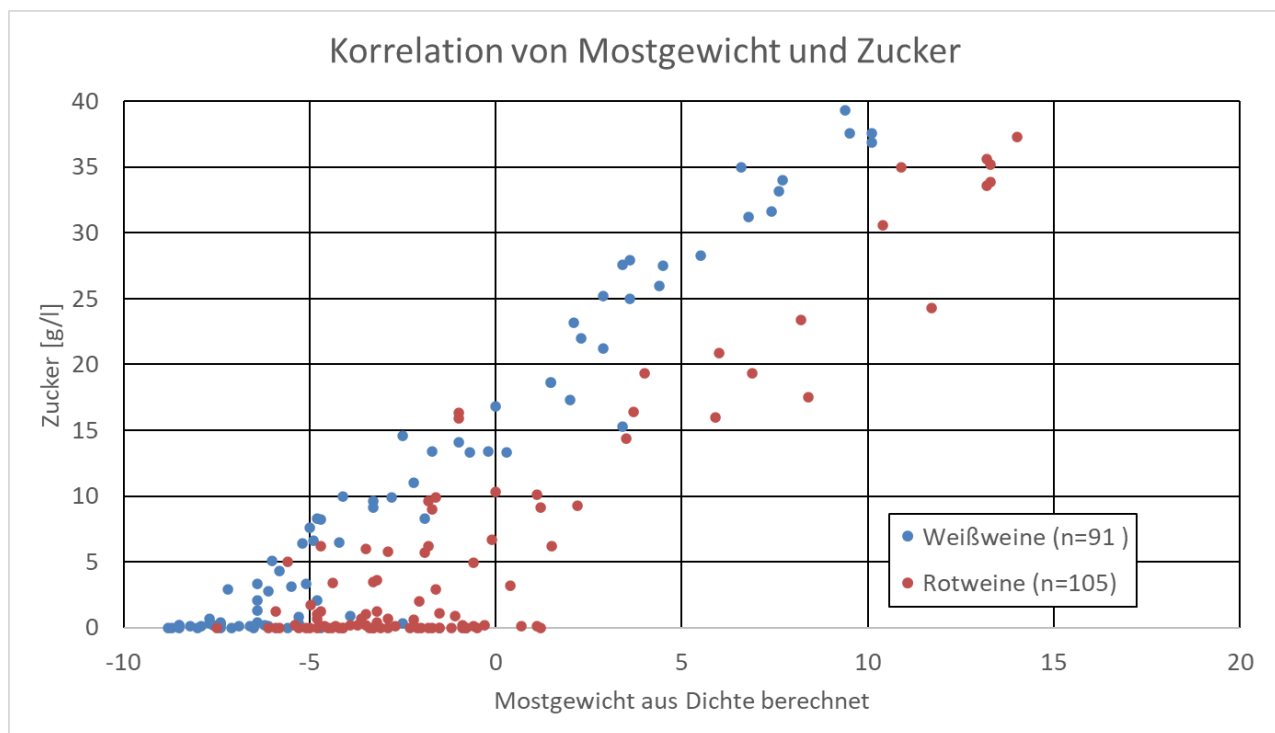
Zur Kontrolle des Gärverlaufes kann die Messung des Mostgewichtes mit einer Spindel, einem Biegeschwinger, einem Handrefraktometer oder einem Digitalrefraktometer erfolgen. Aussagen über die Gärgeschwindigkeit liefert die Mostgewichtsabnahme pro Tag.

Die Messung mit einer Spindel oder einem Biegeschwinger erfolgt über die Dichte. Beim Refraktometer wird die Lichtbrechung gemessen. Gleiche Mostgewichte bei beiden Bestimmungsmethoden ergeben sich nur bei ungegorenen Mosten.

Bei gärenden oder vergorenen Mosten sind die Mostgewichte mit Spindel oder Biegeschwinger gemessen niedriger als die mittels Refraktometer ermittelten Werte.

Bei der Messung mit **Spindel oder Biegeschwinger**, also mit einem auf die Dichte bezogenen Messverfahren, liegen die Mostgewichte von vollständig vergorenen Mosten deutlich unter Null, also im Minusbereich bei minus 10 bis minus 5°Oechsle. Je höher das Ausgangsmostgewicht war, desto mehr Alkohol wird gebildet und die Dichte wird niedriger.

Pro 1°Oechsle Abnahme (Messung mit Spindel, Biegeschwinger) sind etwa 2 g/l Zucker vergoren.



Das **Refraktometer** zeigt bei durchgegorenen Weißweinen meist ein Mostgewicht um die 27 ° Oechsle an. Bei hochgradigem Lesegut kann die Endvergärung auch schon bei über 30°Oechsle (am Refraktometer gemessen) erreicht sein.

Pro 1 °Oechsle Abnahme (Messung mit Refraktometer) sind etwa 3 g/l Zucker vergoren.

Hohe Mostgewichte führen automatisch zu hohen Alkoholgehalten, die für die Hefe in der Endgärung eine Herausforderung darstellen! Daher ist es wichtig, bei hohen Mostgewichten den Most etwas trüber einzulagern und eine Gärtemperatur von 18 – 20°C zu wählen. Eine kühlere Gärung bei hohen Mostgewichten führt zwangsläufig zu Problemen bei der Endgärung (natürlich auch stark abhängig von der Wahl der Reinzuchtheffe).

Kontrolle der Endvergärung

Die sensorische Kontrolle liefert sehr gute Hinweise auf den Grad der Vergärung.

Bedenken Sie dies bei der Einschätzung von Gärende und Endvergärung.

Sichere Informationen über den Restzuckergehalt und somit über den Vergärungsgrad liefern die Zuckerbestimmung nach Rebelein, die FTIR-Analyse oder der einfache Clinitest.

Die Erhaltung von natürlicher Restsüße ist in der Regel sensorisch von Vorteil gegenüber einer späteren Süßreservedosage. Wenn der gewünschte Restzuckergehalt erreicht ist, sollte der Tank sofort gekühlt werden. Da das alleinige Kühlen in vielen Fällen nicht ausreicht, um die Gärung wirklich zu stoppen, ist es ratsam, den Tank am nächsten Tag von der Hefe abzustechen und spundvoll einzulagern (und weiter zu kühlen). Dies ist meistens ausreichend, um die Gärung zu stoppen, sodass mit der ersten Zugabe von schwefliger Säure noch einige Tage gewartet werden kann, dass sich Gärungsnebenprodukte weiter abbauen.

Jungweintabelle

Rebsorte	Anzahl	Mostgewicht aus Dichte			Gesamtsäure			vorh. Alkohol			Zucker [g/l]			Gesamtalkohol		
		Min.	MW	Max.	Min.	MW	Max.	Min.	MW	Max.	Min.	MW	Max.	Min.	MW	Max.
Bacchus	52	-9	0	28	5,0	6,9	8,5	9,0	11,1	13,4	0,0	15,9	72,3	10,7	12,1	13,9
Kerner	4	8	12	16	7,0	7,3	7,9	9,9	10,2	10,6	34,0	45,5	60,0	11,9	12,9	14,1
Müller-Thurgau	21	-8	-4	18	4,9	6,3	7,8	9,6	12,0	14,5	0,0	7,3	54,8	10,4	12,5	14,7
Riesling	1	10	10	10	7,8	7,8	7,8	9,6	9,6	9,6	37,6	37,6	37,6	11,9	11,9	11,9
Scheurebe	3	-5	0	9	6,0	6,9	7,4	9,0	10,9	11,9	3,1	17,3	39,3	11,3	11,9	12,4
Silvaner	7	-6	-2	14	6,4	7,9	9,7	9,5	10,7	11,7	0,0	9,2	44,8	9,9	11,2	13,2
Traminer	1	-3	-3	-3	6,1	6,1	6,1	11,5	11,5	11,5	9,1	9,1	9,1	12,1	12,1	12,1
Weißburgunder	2	-7	-5	-2	7,9	9,4	10,8	11,2	11,3	11,5	0,1	0,2	0,3	11,3	11,4	11,5
Cabernet Dorsa	3	-3	4	13	7,4	7,8	8,2	10,5	11,9	13,7	0,0	13,3	33,6	12,0	12,7	13,7
Domina	25	-7	1	14	4,2	6,8	8,6	9,1	11,0	13,1	0,0	7,3	37,3	9,4	11,4	13,1
Dornfelder	20	-5	-1	8	5,9	7,3	8,9	9,7	11,6	13,8	0,0	5,0	19,3	10,3	11,9	14,1
Portugieser	5	-5	-2	7	5,6	6,3	7,0	9,2	10,8	11,9	0,0	4,1	19,3	9,8	11,0	11,9
Regent	11	-5	-1	10	5,8	6,8	8,2	10,5	11,9	13,2	0,0	6,4	30,6	10,9	12,3	13,2
Schwarzriesling	9	-4	1	27	4,4	7,2	9,2	9,6	11,5	14,6	0,0	11,6	74,0	9,6	12,2	15,5
Spätburgunder	32	-6	0	34	4,0	7,3	11,2	9,0	11,6	13,7	0,0	9,3	82,7	9,6	12,1	14,0

Gefiltert nach größer/gleich 70 g/l vorhandener Alkohol; Daten der Weinlabore "Das Weinlabor, Klein Kellereiartikel" und LWG

Abstich und erste SO₂-Gabe und Ascorbinsäure (Vitamin C)

Zurzeit liegen nur wenig aktuelle Werte für die SO₂-Gehalte von Jungweinen vor.

Auf den Erfahrungen der letzten Jahre basierend sollte bei der ersten SO₂-Gabe 70 mg/l gegeben werden.

Der erste Abstich von der Hefe sollte bei Weinen im Basissegment in den ersten Tagen nach Gärende stattfinden. Dadurch wird relativ viel aktive Feinhefe mitgenommen, von der die Weine in den nächsten Monaten (während dem Feinhefelager) profitieren können. Mit der ersten SO₂-Gabe kann dann noch einige Tage gewartet werden. Wird mit dem ersten Abstich zu lange gewartet, ist nur noch sehr wenig Hefe in Schwebe. Sobald die erste Gabe von SO₂ erfolgt, sollte auch 150 mg/l Ascorbinsäure (15 g/hl) bei weißen Jungweinen, Rosé und Rotling zugesetzt werden.

Bei hochwertigen Weinen und Weinen mit hohen Alkoholgehalten kann der Tank gegen Ende der Gärung beigefüllt und anschließend ein Vollhefelager durchgeführt werden.

Entscheidend ist, dass nach abgeschlossener Gärung alle Weine im Keller spundvoll liegen!!!