

+++ Lese vielerorts im Gang +++ Lesereihenfolge sehr unterschiedlich +++ Rotweinsorten im Auge behalten +++ bei Anlagen mit niedrigem Mostgewicht Vollreife abwarten +++

Allgemeine Situation:

Die Reifesituation und die Entwicklung der Reife sind über Franken hinweg sehr unterschiedlich. Dies hängt mit den üblichen Faktoren wie Ertrag, Niederschlag, Temperatur usw. zusammen. Bitte beobachten sie gerade die Rotweinanlagen genau, da hier eine Unterscheidung zwischen gesunden und faulen/unreifen Beeren oftmals schwierig ist. Nur 100% reife und gesunde Trauben sind für die Rotweinbereitung geeignet, deshalb muss je nach Gesundheitszustand eventuell die Zielsetzung angepasst werden. Hier ist eine Vorlese zur Rosébereitung angeraten, um in einem zweiten Durchgang die Trauben zur Rotweinbereitung einzubringen. Durch die hohen Temperaturen der letzten Tage haben die Beeren teils stark an Innendruck verloren, wodurch sich alle Inhaltsstoffe aufkonzentriert haben.

Heferversorgung

Die Versorgung der Moste mit hefeverwertbaren Stickstoffverbindungen ist durch die Niederschläge im August besser als in den letzten Jahren. Eine zusätzliche Versorgung der Hefen mit Nährstoffen ist aber auch 2023 ratsam. Diammoniumphosphat (DAP) sollte mit 30-40 g/hl zu Beginn der Gärung gegeben werden, bei Bedarf (Böckserbildung in der Gärung) kann bis zur zulässigen Gesamtmenge von 100 g/hl nachdosiert werden.

Die Nährstoffversorgung ist ein entscheidender Faktor, um die Reintönigkeit der Weine und den reibungslosen Verlauf der Gärung zu gewährleisten.

| Präparat | Höchstmenge | Wirkung |
|--|---|--|
| Diammoniumphosphat DAP | 100 g/hl (Most) | Gärsalz zur Böckserprävention, frühe Gabe 30-40 g/hl |
| Thiamin (Vitamin B1) | 0,06 g/hl (0,6 mg/l) (Most) | Verringerung der SO ₂ -Bindungspartner |
| Kombipräparate | vom Hersteller abhängig (Most) | wie die Einzelkomponenten, häufig etwas teurer, aber einfacher in der Anwendung |
| Hefe-Präparate (Go-Ferm, Vitadrive etc.) | vom Hersteller abhängig (Hefeansatz) | für besseres Hefewachstum, Gabe zum Hefeansatz |
| inaktivierte Hefen, Hefe- zellwandpräparate | 40 g/hl | zur besseren Endvergärung |

Säuerung

Nicht bei allen Weinen ist aktuell eine Säuregabe notwendig, doch die voranschreitende Reife lässt die Säurewerte weiter sinken. Grundsätzlich ist die Säuerung mit bis zu 4 g/l, berechnet als Weinsäure, allgemein zugelassen. Bitte vergessen Sie nicht, dass die Säuerung ein önologisches Verfahren ist und damit analog zur Anreicherung oder Entsäuerung eine Meldepflicht besteht. Für die Mostsäuerung sollte Weinsäure verwendet werden.

Um unerwünschte Mikroorganismen in ihrer Vermehrung zu unterdrücken, sollte ab pH-Werten über 3,4 gesäuert werden. → 1 g/l L-Weinsäure erniedrigt den pH-Wert um ca. 0,1

| pH-Wert | Zusatz an L-Weinsäure |
|-------------|-----------------------|
| > 3,60 | 2,0 g/l = 200 g/hl |
| 3,55 - 3,60 | 1,5 g/l = 150 g/hl |
| 3,45 - 3,55 | 1,0 g/l = 100 g/hl |
| 3,40 - 3,45 | 0,5 g/l = 50 g/hl |

Bentonitbedarf

Die Dosage-Empfehlung bezieht sich, wie in den letzten Jahren, nur auf die Variante „Mitvergären“. Versuche haben gezeigt, dass hier mit einer niedrigeren Aufwandmenge die Eiweißstabilität erreicht wird als im Vergleich zur Saft- oder Weinschönung. Auf die Verwendung von eisenarmem Bentonit ist zu achten.

Dosage-Empfehlung Mitvergären:

- Bacchus, Müller-Thurgau 150 g/hl
- Silvaner und Burgundersorten 200 g/hl

Information Öko-Betriebe

Im Anhang finden Sie Informationen des DLR und des LÖK zu den Richtlinien der ökologischen Kellerwirtschaft, sowie einen Hinweis zu entalkoholisierten Getränken aus Bio-Wein.

Kellerwirtschaftskurs 2023 online

Die Aufzeichnung der Veranstaltung vom 07.09.2023 ist jetzt zum Anschauen unter folgendem Link erreichbar: https://www.lwg.bayern.de/weinbau/bildung_beruf/336497/index.php#

Bezirk Unterfranken: Einladung Info-Treff Herbst 2023

- **Weigenheim** **Mo 11.09.2023** **18.00 Uhr**
Treffpunkt: Winzerhof Klaus Markert; Hauptstraße 12, 97215 Weigenheim
- **Hammelburg** **Mi 13.09.2023** **17.00 Uhr**
Treffpunkt: Weingut Ruppert; Obere Stadtmauer 15, 97762 Hammelburg
- **Alzenau** **Do 14.09.2023** **17.00 Uhr**
Treffpunkt: Weingut Klaus Gündling; Goldberg Hof 1, 63755 Alzenau

Ansprechpartner:



| | | |
|----------------------------------|-------------------------------------|----------------------------------|
| <i>Ralf Schwarz</i> | <i>Stefan Kraus</i> | <i>Jochen Körber</i> |
| Tel. 0931-7959 1810 | Tel. 0931-7959 1813 | Tel. 0931-7959 1812 |
| Mobil: | Mobil: 0160-98508499 | Mobil: 0151-54861325 |
| r.schwarz@bezirk-unterfranken.de | s.kraus-wein@bezirk-unterfranken.de | j.koerber@bezirk-unterfranken.de |

Reifemessung

Die meisten Rebsorten konnten in den vergangenen 5 Tagen deutlich an Mostgewicht zulegen. Allerdings ging die Reifeentwicklung bei Bacchus und Müller-Thurgau vergleichsweise langsam voran. Die Daten aus dem Steigerwald stammen nach wie vor überwiegend aus dem Bereich um den Schwanberg.

| Rebsorte | Region | Anzahl | 11.09. | | | | | | | | | 06.09. | |
|----------------|-------------|--------|------------------------|-----------|------|-------------------|-------------|------|---------|------------|------|--------------|----------|
| | | | Mostgewicht [°Oechsle] | | | Gesamtsäure [g/l] | | | pH-Wert | | | Differenz MW | |
| | | | Min. | MW | Max. | Min. | MW | Max. | Min. | MW | Max. | °Oe | GS [g/l] |
| Bacchus | Franken | 16 | 68 | 77 | 86 | 7 | 7,8 | 9 | 3,0 | 3,3 | 3,4 | 3 | 0,3 |
| | Mainviereck | 8 | 68 | 77 | 86 | 7 | 7,9 | 9 | 3,2 | 3,3 | 3,4 | 5 | 0,3 |
| | Maindreieck | 3 | 76 | 77 | 79 | 7 | 7,7 | 8 | 3,0 | 3,2 | 3,4 | 2 | 0,2 |
| | Steigerwald | 1 | 81 | 81 | 81 | 7 | 6,9 | 7 | 3,1 | 3,1 | 3,1 | 6 | -0,4 |
| Grau-burgunder | Franken | 12 | 74 | 88 | 94 | 7 | 7,6 | 9 | 3,1 | 3,2 | 3,4 | 9 | -0,5 |
| | Mainviereck | 5 | 74 | 88 | 93 | 7 | 8,0 | 9 | 3,2 | 3,3 | 3,4 | | |
| | Maindreieck | 3 | 82 | 87 | 90 | 7 | 7,9 | 9 | 3,2 | 3,2 | 3,3 | 8 | -0,6 |
| | Steigerwald | 4 | 82 | 90 | 94 | 7 | 6,9 | 7 | 3,1 | 3,2 | 3,4 | 10 | -0,6 |
| Müller-Thurgau | Franken | 15 | 70 | 78 | 86 | 6 | 6,9 | 8 | 3,1 | 3,3 | 3,5 | 5 | -0,1 |
| | Mainviereck | 8 | 70 | 76 | 81 | 6 | 7,0 | 8 | 3,2 | 3,3 | 3,5 | 8 | -0,7 |
| | Maindreieck | 6 | 72 | 78 | 83 | 6 | 6,9 | 8 | 3,1 | 3,2 | 3,3 | 5 | 0,1 |
| | Steigerwald | 1 | 86 | 86 | 86 | 7 | 6,5 | 7 | 3,3 | 3,3 | 3,3 | 12 | -0,4 |
| Riesling | Franken | 5 | 81 | 83 | 85 | 10 | 10,5 | 11 | 3,1 | 3,1 | 3,2 | 8 | -2,1 |
| | Mainviereck | 1 | 85 | 85 | 85 | 10 | 9,6 | 10 | 3,1 | 3,1 | 3,1 | | |
| | Maindreieck | 2 | 82 | 84 | 85 | 10 | 10,4 | 11 | 3,1 | 3,1 | 3,1 | 8 | -2,1 |
| | Steigerwald | 2 | 81 | 81 | 81 | 11 | 11,0 | 11 | 3,1 | 3,1 | 3,2 | | |
| Scheurebe | Franken | 5 | 72 | 82 | 90 | 7 | 7,8 | 10 | 3,1 | 3,2 | 3,2 | 10 | -0,3 |
| | Mainviereck | 1 | 72 | 72 | 72 | 9 | 8,5 | 9 | 3,2 | 3,2 | 3,2 | | |
| | Maindreieck | 2 | 79 | 82 | 84 | 7 | 8,0 | 10 | 3,1 | 3,2 | 3,2 | 11 | 0,0 |
| | Steigerwald | 2 | 83 | 87 | 90 | 7 | 7,3 | 8 | 3,2 | 3,2 | 3,2 | 14 | -1,2 |
| Silvaner | Franken | 43 | 74 | 85 | 100 | 6 | 8,6 | 15 | 2,8 | 3,2 | 3,4 | 12 | -0,6 |
| | Mainviereck | 6 | 82 | 85 | 89 | 8 | 8,5 | 9 | 3,1 | 3,2 | 3,2 | 9 | -1,4 |
| | Maindreieck | 27 | 74 | 84 | 92 | 6 | 8,9 | 15 | 2,8 | 3,1 | 3,3 | 11 | -0,4 |
| | Steigerwald | 10 | 80 | 89 | 100 | 7 | 8,0 | 10 | 3,1 | 3,2 | 3,4 | 13 | -0,7 |
| Weiß-burgunder | Franken | 10 | 82 | 86 | 92 | 7 | 7,9 | 9 | 3,0 | 3,1 | 3,3 | 10 | -0,9 |
| | Mainviereck | 1 | 83 | 83 | 83 | 8 | 8,3 | 8 | 3,1 | 3,1 | 3,1 | | |
| | Maindreieck | 3 | 86 | 87 | 89 | 7 | 8,0 | 9 | 3,0 | 3,0 | 3,1 | 13 | -1,1 |
| | Steigerwald | 6 | 82 | 86 | 92 | 7 | 7,8 | 9 | 3,0 | 3,2 | 3,3 | 7 | -0,4 |
| Domina | Franken | 9 | 78 | 87 | 94 | 6 | 6,9 | 8 | 3,2 | 3,4 | 3,5 | 9 | -0,4 |
| | Mainviereck | 1 | 78 | 78 | 78 | 8 | 8,4 | 8 | 3,3 | 3,3 | 3,3 | 2 | -0,2 |
| | Maindreieck | 4 | 81 | 86 | 89 | 7 | 7,0 | 7 | 3,2 | 3,3 | 3,4 | 9 | -0,2 |
| | Steigerwald | 4 | 85 | 90 | 94 | 6 | 6,4 | 7 | 3,3 | 3,4 | 3,5 | 11 | -0,4 |
| Spät-burgunder | Franken | 8 | 78 | 88 | 97 | 8 | 9,1 | 11 | 3,1 | 3,3 | 3,4 | 9 | 0,6 |
| | Mainviereck | 4 | 78 | 82 | 87 | 8 | 9,2 | 11 | 3,1 | 3,3 | 3,4 | | |
| | Maindreieck | 4 | 91 | 94 | 97 | 9 | 9,0 | 10 | 3,2 | 3,3 | 3,4 | 14 | 0,3 |
| | Steigerwald | | | | | | | | | | | | |

Werte der Weinlabore GWF, Weinhaus Kempf, "Das Weinlabor, Klein Kellereiartikel" und LWG

Die LWG informiert:

Tresterverwertung im eigenen Betrieb

Organische Reste, die nach der Ernte auf dem Betrieb bei der Verarbeitung entstehen und wieder auf die betriebseigene Fläche zurückgeführt werden, sind Wirtschaftsdünger.

Der Wirtschaftsdünger Trester hat sogenannte „wesentliche Nährstoffgehalte“ an Stickstoff und Phosphat. Aus diesem Grund ist die Düngung mit Trester durch die DüV geregelt. Reststoffe, die bei der Aufbereitung im Weingut anfallen und auf Flächen ausgebracht werden, sind im Sinne der DüV als organische Düngemittel zu bewerten und in der Düngeberechnung des auf der Ausbringung folgenden Jahres einzubeziehen.

Um die Aufbringung von frischem Trester zu einem Zeitpunkt, an dem die Rebe keinen Düngbedarf mehr hat, zu gewährleisten, muss dies auf den begrüntem Gassen (z.B. Grasdauerbegrünung, eingesäte Herbst-Winterbegrünungen) erfolgen.

Die Ausbringung des Wirtschaftsdüngers Trester ist in einem einjährigen oder dreijährigen Zyklus möglich. Zusätzlich wurde auf Bundesebene eine Regelung vereinbart, die eine Ausbringung der Trester auch im Sinne eines Ernterückstands ermöglicht. Da bei diesen drei Möglichkeiten unterschiedliche Anforderungen an die Ausbringung und die DüV-Dokumentation zu beachten sind, werden diese ausführlich auf der Homepage https://www.lwg.bayern.de/weinbau/rebe_weinberg/198190/index.php erläutert.

Besteht nicht die Möglichkeit einer Tresterausbringung im Herbst, kann Trester bis zu maximal sechs Monate auf der freien Feldflur zwischengelagert werden. Die genauen Anforderungen zur Zwischenlagerung von Trester in der freien Feldflur werden derzeit noch überarbeitet. Da die Entscheidung des Bundes hierzu noch nicht gefallen ist, gelten die bisherigen Anforderungen weiter:

- Lagerungsdauer von maximal 6 Monaten
- Lagerung auf ebenen, begrüntem Flächen
- Mindestens 20 m Abstand zu Gewässern
- Beim Abfahren sollte die (mit Nährstoffen angereicherte) oberste Bodenschicht (ca. 10 cm) mit aufgenommen und auf der Zielfläche verteilt werden.
- Nach Abfuhr Einsaat von Stickstoff zehrenden Pflanzen (z.B. Gras, Kreuzblütler)
- generelles Lagerverbot auf geschützten Biotopflächen, Kompensationsflächen und Naturschutzflächen

Weiterführende Informationen zur Tresterlagerung auf der freien Feldflur erhalten Sie auf der Homepage: https://www.lwg.bayern.de/mam/cms06/weinbau/dateien/tresterlagerung_in_bayern.pdf