

**+++ Endspurt: letzte Leseweche +++ Moste auf Gärstarttemperatur bringen +++ Säuremanagement +++ Gärkontrolle nicht vergessen +++ erster Abstich +++**

### Allgemeine Situation

Die stabile Hochdrucklage lässt noch auf ein paar warme Tage hoffen. **Eine individuelle Leseplanung ist jetzt wichtig.** 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

**Gärung und Kontrolle der Endvergärung** siehe Oenofax vom 21.9.2023

**Abstich, erste SO<sub>2</sub>-Gabe und Ascorbinsäure (Vitamin C)** siehe Oenofax vom 21.9.2023

**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. 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 L-Weinsäure verwendet werden. Um unerwünschte Mikroorganismen in ihrer Vermehrung zu unterdrücken und die Wirksamkeit der SO<sub>2</sub> zu verbessern.

Bei pH-Werten über 3,4 sollte 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

## Reifemessung

Bei den Rebsorten Bacchus, Kerner, Müller-Thurgau, Riesling, Silvaner und Weißburgunder handelt es sich zum Großteil um bereits gelesene Proben. Gigantische Reifezuwächse sind nicht mehr zu erwarten.

		25.09.									
Rebsorte	Region	Anzahl	Mostgewicht [°Oechsle]			Gesamtsäure [g/l]			pH-Wert		
			Min.	MW	Max.	Min.	MW	Max.	Min.	MW	Max.
Bacchus	Franken	6	84	<b>91</b>	100	5	<b>6,2</b>	9	3,2	<b>3,4</b>	3,6
	Mainviereck	2	91	<b>96</b>	100	6	<b>7,5</b>	9	3,4	<b>3,5</b>	3,6
	Maindreieck	3	84	<b>86</b>	90	6	<b>5,8</b>	6	3,2	<b>3,3</b>	3,5
	Steigerwald	1	94	<b>94</b>	94	5	<b>5,1</b>	5	3,3	<b>3,3</b>	3,3
Kerner	Franken	7	86	<b>90</b>	97	5	<b>6,5</b>	8	3,1	<b>3,3</b>	3,4
	Mainviereck	3	90	<b>90</b>	90	6	<b>6,6</b>	8	3,1	<b>3,3</b>	3,4
	Maindreieck	4	86	<b>91</b>	97	5	<b>6,5</b>	7	3,2	<b>3,3</b>	3,3
	Steigerwald										
Müller-Thurgau	Franken	23	72	<b>87</b>	103	4	<b>5,7</b>	7	3,3	<b>3,5</b>	3,7
	Mainviereck	10	72	<b>85</b>	93	5	<b>6,1</b>	7	3,4	<b>3,5</b>	3,7
	Maindreieck	10	83	<b>87</b>	93	5	<b>5,4</b>	6	3,3	<b>3,4</b>	3,6
	Steigerwald	3	92	<b>96</b>	103	4	<b>5,0</b>	6	3,4	<b>3,5</b>	3,6
Riesling	Franken	7	83	<b>85</b>	87	7	<b>8,5</b>	10	3,1	<b>3,2</b>	3,5
	Mainviereck	3	83	<b>84</b>	87	7	<b>8,0</b>	9	3,2	<b>3,3</b>	3,5
	Maindreieck	4	83	<b>85</b>	86	8	<b>8,9</b>	10	3,1	<b>3,1</b>	3,2
	Steigerwald										
Silvaner	Franken	76	72	<b>90</b>	100	5	<b>6,6</b>	8	3,1	<b>3,3</b>	3,6
	Mainviereck	11	72	<b>84</b>	89	5	<b>6,5</b>	8	3,2	<b>3,4</b>	3,5
	Maindreieck	62	82	<b>91</b>	100	5	<b>6,6</b>	8	3,1	<b>3,3</b>	3,6
	Steigerwald	3	80	<b>86</b>	89	5	<b>5,8</b>	7	3,4	<b>3,4</b>	3,5
Weißburgunder	Franken	9	77	<b>88</b>	103	6	<b>7,4</b>	9	3,0	<b>3,4</b>	3,5
	Mainviereck	6	77	<b>86</b>	103	7	<b>7,4</b>	9	3,3	<b>3,4</b>	3,5
	Maindreieck	2	83	<b>86</b>	89	6	<b>7,6</b>	9	3,0	<b>3,2</b>	3,4
	Steigerwald	1	98	<b>98</b>	98	8	<b>7,6</b>	8	3,5	<b>3,5</b>	3,5
Domina	Franken	8	81	<b>89</b>	94	6	<b>6,5</b>	8	3,4	<b>3,7</b>	3,9
	Mainviereck										
	Maindreieck	7	81	<b>88</b>	93	6	<b>6,3</b>	7	3,5	<b>3,7</b>	3,9
	Steigerwald	1	94	<b>94</b>	94	8	<b>7,9</b>	8	3,4	<b>3,4</b>	3,4
Regent	Franken	5	91	<b>96</b>	101	6	<b>6,8</b>	7	3,3	<b>3,5</b>	3,6
	Mainviereck										
	Maindreieck	5	91	<b>96</b>	101	6	<b>6,8</b>	7	3,3	<b>3,5</b>	3,6
	Steigerwald										
Spätburgunder	Franken	11	83	<b>92</b>	103	5	<b>7,5</b>	9	3,3	<b>3,4</b>	3,7
	Mainviereck	6	83	<b>88</b>	97	8	<b>8,2</b>	9	3,3	<b>3,4</b>	3,5
	Maindreieck	3	83	<b>95</b>	103	5	<b>6,6</b>	7	3,5	<b>3,6</b>	3,7
	Steigerwald	2	97	<b>99</b>	101	7	<b>7,0</b>	7	3,3	<b>3,3</b>	3,4

Werte der Weinlabore "Das Weinlabor, Klein Kellereiartikel", Dr. Nilles und LWG

---

## **Einladung zum zweiten Termin Info-Treff Herbst 2023**



Auch bei zweiten Treffen dreht sich alles um die Themen Weinlese, Mostbehandlung, Gärung und erste Jungweinbehandlungen. Die Termine ersetzen nicht die später anstehenden Jungweinproben, vielmehr können Weine/Moste die aktuell Fragen aufwerfen oder bei denen eine zweite Meinung gefragt ist, mitgebracht werden.

- **Donnersdorf/Falkenstein** **Mo 25.09.2023** **17.00 Uhr**  
Treffpunkt: Hauptkreuzung in der Lage Donnersdorfer Falkenberg bei Falkenstein
- **Weigenheim** **Mi 04.10.2023** **18.00 Uhr**  
Treffpunkt: Winzerhof Klaus Markert; Hauptstraße 12, 97215 Weigenheim

### **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