






Freitag: Am Morgen dicht bewölkt mit Regen Frühtemperaturen bei 13 Grad. Im Laufe des Vormittages und am Mittag dicht bewölkt, zeitweise kräftiger Regen. Auch zum Nachmittag ändert sich daran wenig, Höchstwerte bei 15 Grad. In der Nacht zunächst dicht bewölkt, zeitweise kräftiger Regen. Gegen Mitternacht gering bewölkt. Danach meist stark bewölkt. Es kühlt auf Werte um 10 Grad ab.

Die weiteren Aussichten: Samstag teils wolkig, teils recht sonnig. Höchstwerte 15 Grad. In der Nacht zum Sonntag Tiefstwerte um 6 Grad. Sonntag oft heiter maximal 16 Grad.

© www.weather365.net	Fr	Sa	So	Mo	Di
Wetter					
TMax / TMin [°C]	15 / 13	15 / 10	16 / 6	12 / 6	12 / 8
Niederschlag [mm]	9	0	0	2	2
Regenrisiko [%]	80	20	0	60	50
Bodenfeuchte [%nFK] 30-60cm Tiefe	44	49	49	49	49
Bodentemp 40cm Tiefe [°C]	12	12	11	11	10

Allgemeine Situation

Die letzten Trauben werden in diesen Tagen geerntet. Gleichzeitig hat bereits der erste 2020er Qualitätswein seine Prüfnummer erhalten. Wie bereits in den vergangenen Oenofaxen beschrieben, ist es jetzt besonders wichtig, die gärenden Moste und die Jungweine sensorisch im Auge zu behalten, um negative Veränderungen sofort erkennen zu können. Neben der Einstellung von freier SO₂ und Ascorbinsäure ist es jetzt an der Zeit, bei Bedarf die Säure einzustellen. Bei früh gelesenen Partien der ersten Generation ist in vielen Fällen eine Säurezugabe erforderlich. Bei Jungweinen aus Trauben der zweiten Generation ist in der Regel eine Säurereduzierung notwendig. Hier kann, je nach Höhe der Säure und dem Äpfelsäure-Weinsäure-Verhältnis, eine Doppelsalzsäuerung notwendig sein. Alternativ dazu besteht die Möglichkeit, die Säure durch einen Biologischen Säureabbau zu reduzieren. Der sensorische Einfluss auf die Weinstilistik sollte hierbei beachtet werden. In den meisten Fällen ist eine Einfachentsäuerung mit Kalk oder Kalinat ausreichend.

Endvergärung und Restzucker

Die Außentemperaturen werden in den nächsten Tagen weiter fallen. Versuchen Sie zu vermeiden, dass der Keller abkühlt, solange noch Gärungen laufen. Andernfalls ist die Gefahr groß, dass es zu Problemen in der Endgärung kommt, besonders bei hohen Alkoholgehalten.

Jungweine 2020

Die ersten Jungweinanalysen liegen vor und sind in nachfolgender Tabelle zusammengestellt.

Rebsorte	Anzahl	Mostgew. aus Dichte in °Oe.			Gesamtsäure g/l			vorh. Alkohol %vol			Zucker g/l			Gesamtalkohol %vol		
		MW	min.	max	MW	min.	max	MW	min.	max	MW	min.	max	MW	min.	max
Bacchus	191	-2	-10	10	6,5	4,0	8,9	11,5	10,2	13,1	12,8	0,0	39,7	12,2	10,6	14,4
Grauburgunder	15	-7	-10	9	7,1	5,8	9,9	13,1	11,3	14,0	4,0	0,0	36,7	13,4	12,0	14,1
Kerner	25	-3	-11	6	6,9	5,4	8,8	12,5	11,0	14,3	13,5	0,0	31,4	13,3	11,7	14,7
Müller-Thurgau	177	-5	-10	10	6,5	4,1	9,0	12,0	10,2	14,1	6,8	0,0	43,6	12,4	11,0	14,2
Rieslaner	12	3	-9	13	7,9	7,1	8,7	12,9	10,4	15,0	21,7	0,1	45,6	14,2	13,1	15,2
Riesling	67	-4	-9	11	8,6	6,8	12,5	11,9	10,2	13,3	7,5	0,0	42,1	12,4	11,0	13,3
Scheurebe	58	-3	-10	10	6,7	5,3	9,3	11,7	10,5	13,5	13,1	0,0	37,6	12,5	11,4	14,0
Silvaner	330	-6	-12	13	6,8	4,6	10,4	12,5	10,4	14,8	6,1	0,0	49,4	12,9	11,1	14,8
Traminer	11	-7	-11	4	5,3	3,5	7,0	13,7	12,7	14,5	7,6	0,0	30,3	14,1	13,1	14,9
Weißburgunder	48	-6	-11	8	7,7	5,3	12,9	12,9	10,2	14,9	6,4	0,0	38,9	13,2	10,2	15,2

Cabernet Dorsa	8	-2	-6	4	7,4	5,3	8,5	11,8	10,7	13,3	4,6	0,0	17,6	12,1	10,7	13,4
Domina	91	-2	-8	14	7,2	5,0	9,1	12,5	10,3	14,6	3,3	0,0	34,4	12,7	10,8	14,6
Dornfelder	50	-5	-10	2	6,8	4,1	8,5	12,4	10,2	13,8	1,9	0,0	16,2	12,5	10,3	13,9
Portugieser	11	-1	-8	15	7,3	5,6	10,3	11,7	10,2	13,3	6,4	0,0	42,5	12,0	10,5	13,5
Regent	27	-3	-10	14	6,7	4,0	8,2	12,7	10,8	14,8	3,4	0,0	38,9	12,9	11,4	14,9
Schwarzriesling	14	-4	-9	7	7,6	5,3	11,3	11,9	10,6	13,6	2,9	0,0	27,2	12,1	10,6	13,7
Spätburgunder	111	-5	-10	8	7,6	5,0	9,8	13,0	10,3	16,0	3,0	0,0	24,9	13,2	10,3	16,2

Gefiltert nach größer/gleich 80 g/l vorhandener Alkohol, Zucker kleiner/gleich 50 g/l
 Daten der Weinlabore Jordan, Nilles, "Das Weinlabor, Klein Kellereiartikel" und LWG

Aus der Tabelle ist abzulesen, dass die weißen Jungweine der Rebsorten Bacchus, Müller-Thurgau und Silvaner erst bei etwa -10°Oe vollständig durchgegoren sind. Die vollständige Endvergärung bei roten Jungweinen ist meist bei -8°Oe erreicht. Die Gesamtsäuregehalte liegen für die weißen Jungweine in einem sehr weiten Bereich und sind entsprechend der angestrebten Geschmacksrichtung noch zu harmonisieren. Einige der roten Jungweine haben den BSA bereits abgeschlossen.

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

SO₂-Kontrolle - stabile freie SO₂ - Reduktone berücksichtigen

Die im Oenofax vorgeschlagene Erstschwefelungsgabe von 70 mg/l hat sich weiter bestätigt, was bei dem gesunden Traubengut keine Überraschung darstellt und zu erwarten war.

Als Oxidationsschutz und Schutz vor negativen mikrobiellen Veränderungen ist freie SO₂ erforderlich. Deshalb ist es wichtig, dass Sie ihre Jungweine ca. eine Woche nach der ersten SO₂-Gabe auf den Gehalt an freier SO₂ untersuchen oder untersuchen lassen, um negativen Folgen vorzubeugen.

Ziel sollte jetzt eine stabile freie SO₂ nach Abzug der Reduktone von über 30 mg/l sein.

Für Jungweine, die zusätzlich mit Ascorbinsäure (150 mg/l) versetzt wurden sind zum jetzigen Zeitpunkt mind. 40 mg/l freie SO₂ und ein Gehalt an Reduktonen von 50 mg/l berechnet als SO₂ sinnvoll.

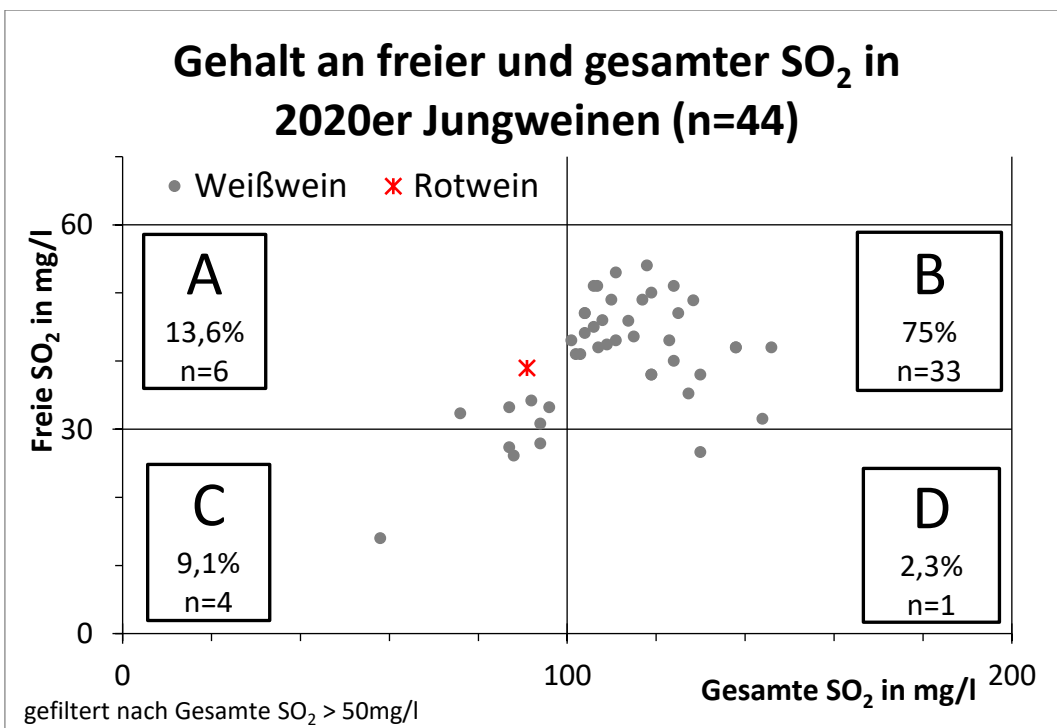
Bei der Bestimmung der freien SO₂ muss in Jungweinen mit Ascorbinsäure-Zusatz der Gehalt an Reduktonen berücksichtigt werden.

Durch den Zusatz von Ascorbinsäure wird der Reduktongehalt erhöht. Bei den praxisüblichen jodometrischen Bestimmungsmethoden (z.B. nach Rebelein, Dr. Nilles oder mit dem Neustädter-Zylinder) wird durch die Reduktone (Ascorbinsäure) schweflige Säure vorgetäuscht.

Durch die Bestimmung mit und ohne Glyoxal kann der Reduktongehalt und der Gehalt an freier schwefliger Säure ermittelt werden.

100 mg/l (10 g/hl) Ascorbinsäure täuschen 36 mg/l SO₂ vor.

150 mg/l (15 g/hl) Ascorbinsäure täuschen 55 mg/l SO₂ vor.



Wie die Abbildung der freien SO₂ über der gesamten SO₂ zeigt, sind nicht alle Jungweine (Weißweine) ausreichend abgeschwefelt. Für Jungweine, die in den Bereichen C und D liegen ist eine nochmalige Gabe von schwefliger Säure erforderlich.

Die in der Abbildung dargestellten Bereiche sind folgendermaßen zu interpretieren:

A freie SO₂ über 30 mg/l und gesamte SO₂ unter 100 mg/l:

Es ist ausreichend freie SO₂ vorhanden und es besteht kein akuter Handlungsbedarf.

B freie SO₂ über 30 mg/l und gesamte SO₂ über 100 mg/l:

Es ist ausreichend freie SO₂ vorhanden, aber der Gehalt an gesamter SO₂ ist erhöht. Die Differenz aus gesamter und freier SO₂ ergibt den Gehalt an gebundener SO₂ und diese ist weder antimikrobiell noch antioxidativ wirksam.

C freie SO₂ unter 30 mg/l und gesamte SO₂ unter 100 mg/l:

Es ist keine ausreichende Menge an freier SO₂ vorhanden. Diese Jungweine sollten aufgeschwefelt werden. Eine Gefahr der Überschreitung der Grenzwerte für gesamter SO₂ besteht noch nicht.

D freie SO₂ unter 30 mg/l und gesamte SO₂ über 100 mg/l:

Es ist keine ausreichende Menge an freier SO₂ vorhanden. Diese Jungweine sollten aufgeschwefelt werden. Es besteht die Gefahr der Überschreitung der Grenzwerte für gesamte SO₂. Sobald eine stabile freie SO₂ von über 30 mg/l vorhanden ist, kann über Verschnitt und Süßreservedosage die Überschreitung des Grenzwertes der gesamten SO₂ verhindert werden.

Online-Seminar „Der Jahrgang 2020“

Beim gestrigen Online-Seminar „Der Jahrgang 2020“ waren mehr als 100 Teilnehmerinnen und Teilnehmer eingeloggt. Trotzdem gab es bereits im Vorfeld die Frage nach der Aufzeichnung der Veranstaltung, da der eine oder andere zeitlich verhindert war, daran teilzunehmen.

Aus diesem Grund haben wir die Veranstaltung aufgezeichnet. Die Aufzeichnung kann bis zum 31.10.2020 unter folgendem Link abgerufen werden:

<https://www.edudip.com/de/webinar-aufzeichnung/086be96d-6380-4c98-94c9-4427d075e5db>

Die Unterlagen können ebenfalls (ab Morgen) auf der Homepage der LWG heruntergeladen werden:

http://www.lwg.bayern.de/weinbau/oenologie_kellerwirtschaft/256322/index.php

Hinweis zu den Corona-Regeln bei Besuchen an der LWG

Bitte denken Sie jederzeit an die Abstands- und Hygieneregeln. Diese gelten auch in öffentlichen Gebäuden. Sollten Sie aus einem driftigen Grund (Abgabe von Förderanträgen, Laborproben, ...) an die LWG kommen müssen, ist das Tragen einer Mund-Nasen-Bedeckung erforderlich!