

Herbst 2013/ Strategien

Um aus **optimal gereiften** und weitgehend **gesunden** Trauben einen modernen Wein herzustellen, braucht man nur wenig Hilfsmittel.

Neben dem notwendigen Sachverstand für die richtigen Maßnahmen (kühle Erntetemperaturen, Maischestandzeit je nach Aromauance, schonende Pressung und auf jeden Fall eine ausreichende Vorklärung reichen im Normalfall eine **gut dosierte Hefezugabe**. Sofern das Lesegut allerdings bereits einen Mangel aufweist, dann stellen sich u.a. folgende Fragen:

	Fragestellung	Maßnahme bei Trauben/Maische	Maßnahme Most	Maßnahme Jungwein/Wein	Material
Trauben	Sonnenbrand, Fäulnis (<i>Botrytis, Peronospora-befallene Beeren</i>),	Befall > 20-25%: selektive Lese, (negative Vorlese oder Handlese), Mazeration vermeiden (kurzer Pumpweg, keine Traubenquetsche, keine Maischestandzeit, max. 1 x Scheitern, ideal: Ganztraubenpressung	Mostschwefelung: ca. 30-40mg/l, Kohlegabe: mind 10g/hl bis max. 50 g/hl (bei 100% Fäulnis), sehr scharfe Vorklärung; ab ca. 25% Fäulnis: Vitamin B1-Gabe	reduktiver Ausbau, früher 1. Abstich, Bentonitzugabe	Kohle, Gärnsalz, Vitamin B1, SO ₂ , Hefe
	Essigfäulnis	Trauben wegschneiden, Maische ca. 50 mg/l SO ₂ Zugabe, keine Standzeiten	sehr scharfes Vorklären (Alternative: KZ-Erhitzung), innere Oberfläche erhöhen (Bentonit, Cellulose), schnelles Angären mit hoher Hefedose	voll halten, auch bei Gärung, frühe SO ₂ -Gabe	Kohle, SO ₂ , Gärnsalz, Hefe
	unreife Komponenten (<i>unterschiedliche Reifezustand/ große Erträge</i>)	Selektive Lese, Lese verzögern, (Zunahme von reifen Aromen z.B. Linalool, Abnahme von grünen Aromen, z.B. Methoxy-pyrazine), hefeverwertbaren Stickstoff vor Ernte ermitteln	hefeverwertbaren Stickstoff im Most ermitteln, moderate Vorklärung, Hefenährstoffzugabe, "fruchtigen Hefetyp" wählen	Ascorbinsäure zu Jungwein (150 bis 200 mg/l)	Nährstoffe, Gärnsalz, Hefe, Ascorbinsäure
Most	Vorklärung	schonender Trauben- und Maischetransport erspart Trubstoffe	Eine gute Mostvorklärung ist unabdingbare Pflicht für einen modernen, fruchtigen Wein, Methode ist zweitrangig	Gute Mostvorklärung erspart schnellen 1. Abstich bzw. überhaupt den Abstich	
	warmes Maischegut	schnelles Verarbeiten	Kühlung, frühe scharfe Klärung		
	schlechtes Durchgären		Trübungsgrad erhöhen (Bentonit, Cellulose), aufrühren, Temperatur erhöhen, neue Beimpfung mit gärstarker Hefe	Fructophile Hefen, Sauerstoffgabe, Nährstoffzusatz	Nährstoffe
	Gesamt-SO₂ niedrig halten	Botrytisanteil der Trauben niedrig halten	wenn Botrytisanteil dann Vitamin B1 Zusatz, keine Spontan-gärung, Gärtempemperatur über 16°C, schleppende Gärung verhindern		Hefe, Vitamin B1
	niedrige Gesamtsäure	schnelles Verarbeiten	pH-Wert kontrollieren, ggf. Säuerung (weingesetzl. Regelung beachten) um pH-Wert abzusenken	früher 1. Abstich/bzw. Schwefelung	Säure
	hohe Gesamtsäure		sofern Gesamtsäure bis max. 25% über dem gewünschten Wert liegt keine Mostbehandlung notwendig, ansonsten Doppelsalzsäuerung	Entsäuerung mit Kalinat oder Kalk je nach Höhe und Weinsäuregehalt	Kalk, Kalinat
	Rotmaischeerwärmung	je nach Farbwunsch Standzeit differenzieren, Rückkühlung wichtig, ideal auf mind. ca. 20°C, gg f. später Verschnitt	je nach Weinstil Tanninzugabe	BSA Kontrolle, sonst Beimpfung nach Gärung	Tannine?
	Rotmaischegärung	Unterschiedl. Standzeiten ergibt unterschiedliche Stile, Kaltmacrieren? Temperatur? Farbwunsch?	je nach Weinstil Chips mitvergären	BSA-Beimpfung ?, ggf. zusätzliche chem. Entsäuerung	Bakterien?, Chips?
Weinbereitung	Wein-Stil: frisch, fruchtbetont	Trauben gesund, reif, nicht überreif, rasche Verarbeitung	sehr scharfe Vorklärung, kühle Vergärung, Kaltgärhefen: z.B. VB1, Cryarome	reduktiver Ausbau, früher Abstich, Randvollhalten, Ascorbinsäure bei Abstich	SO ₂ , Hefe, Ascorbinsäure?
	Wein-Stil: dicht, nachhaltig	Trauben ausgereift, etwas Botrytis möglich,	kontrollierte Vergärung bei 20°C, Hefen: z.B. Ferminvin, Battonagehefen	Feinhefelager, eventuell teilweise BSA, moderate SO ₂ -Gabe, später Abstich, ggf. Aufrühren von Hefe	SO ₂ , Hefe
	Wein-Stil: "Ohne Risiko kein Spaß"	gesunde Trauben, mäßige Vorklärung, SO ₂ -Gabe;	Spontan-gärung, Temp. nicht unter 18° bis 20°C, Kontrolle gegen Ende, BSA-Kontrolle, (Kontrolliertes Nichtstun)	Feinhefelager, SO ₂ -Gabe abhängig von BSA	SO ₂