



Weinjahrgang 2024 Nach Spätfrösten und hohem Pilzdruck jetzt der goldene Herbst?



„AMTLICH ZUGELASSENES
LABOR FÜR WEIN UND SEKT –
DLG AUDITIERT.“

Liebe Winzerinnen und Winzer,
liebe Kunden,

20. August 2024

Nach mehreren Jahren hintereinander mit großer Trockenheit, gab es in diesem Frühjahr und Sommer mal endlich ausreichend Regen. Insgesamt hatten wir bis Ende Juli gegenüber dem langjährigen Mittel ca. 25% mehr Niederschlag, gegenüber 2023 sogar 55% mehr Regen.

Dies hat der Natur und besonders den Reben mal richtig gutgetan. Jetzt würde es allerdings mit dem Wasser bis zur Ernte ausreichen; die Trauben benötigen trockene, warme Sommertage und kühle Nächte. Warten wir es ab.

➤ Reife

Noch können keine genauen Vorhersagen getroffen werden. Wie erste Messungen ergeben haben, sind die Zuckergehalte und Säurewerte im Normalbereich. Es wird also kein Entsäuerungsjahrgang. Dagegen sind die pH-Werte bereits erhöht, also erhöhte Vorsicht bei ungewolltem BSA während der Gärung (Gefahr von flüchtiger Säurebildung)

Hinweis: Wahrscheinlich wird die Alkoholausbeute in diesem Jahr nur leicht erhöht ausfallen, im Fall von Landwein bitte bei einer möglichen Anreicherung die Grenzen beachten. (siehe auch neue Umrechnungstabelle des DLR). Sicherheit gibt eine Gesamtalkoholbestimmung nach ca. 2/3 der Vergärung. Leider ist bezüglich „Landwein“ eine gesetzliche Regelung zur Erhöhung der Werte immer noch nicht umgesetzt, es gelten noch die bisherigen Werte (max. 11,5% vol. bzw. 12% vol.)

➤ Vorklärung

Bedingt durch hohen Pflanzenschutzmitteleinsatz und auch ggf. pilzgeschädigte Trauben ist eine gute Vorklärung wichtig. In Kombination mit Aktivkohle können zur Flotation oder Sedimentation neben der Gelatine auch alternative Eiweißpräparate pflanzlichen Ursprungs eingesetzt werden (nicht nur für den veganen Weinausbau, z.B. Vegefine, Littofresh, Chitoflot u.ä.). Entscheidend für den Erfolg ist allerdings ein wirksamer **Enzymeinsatz**. Hier gilt es die richtige Wahl zu treffen.

Neu: Trenolin Klar: sehr gute Pektinspaltung, schnelle Sedimentation, auch bei kühlen Temperaturen, gute Preisleistung.

➤ Vergärung

Das Angebot der Hefen ist mittlerweile fast unüberschaubar geworden. Neben der richtigen Auswahl der Hefe, die schließlich über Weinstil, Rebsortenprägung und Vergäraktivität mit entscheidet, sind die Gärbedingungen wichtig. Zum guten Durchgären gelten aber besonders der hefeverwertbare Stickstoff, die Gärtemperatur, der Vorklärggrad und die möglichst ausreichende Reduzierung der Spritzmittelrückstände.

Neu: > Fermivin-Hefen (z.B. VB1 ILR, VR5 ILR) zur Direktbeimpfung,

> Hefen mit β -Glucosidaseaktivität (mehr Fruchtromabetonung, z.B. Maurivin Elegance, Zymaflore VL1),

> Hefen für extreme Kaltvergärung (z.B. für alkoholfreien Wein, Maurivin Pinnacle Cryo)

> Hefen zur Betonung des Cabernet-Typs (thiolische, vegetative Aromen, z.B. Lalvin Ruby)

Eine Erleichterung gibt es bei Go-Ferm in der Anwendung: **Go-Ferm Sterol Flash** kann zusammen mit der Hefe bei 15°C-20°C angesetzt und nach ca. 15 min direkt dem Most zugegeben werden.

➤ BSA - Flüchtige Säure

Flüchtige Säure kann bereits mit den Trauben in den Keller kommen, in vielen Fällen entsteht diese oft bei schleppender Gärung durch parallel einsetzenden BSA. Hier gilt es den pH-Wert im Blick zu haben. Bei Gehalten über pH 3,4-3,5 ist eine Säuerung mit Weinsäure empfehlenswert.

Neu: Statt bisher mit „Lysozym“ (Allergen, teuer) den BSA zu verhindern, steht in diesem Jahr der Wirkstoff **Fumarsäure** (Malostop F) zur Verfügung. **Malostop F** wirkt bakterizid und durch pH-Absenkung. Anwendungshinweise beachten. Falls BSA gewünscht wird, gibt es mit **Viniflora SuperNoVA** eine Mischkultur um flüchtige Säure zu minimieren.

➤ Most- / Weinbehandlungsstoffe - Zutatenliste

Jetzt ist es endgültig. Ab Jahrgang 2024 müssen die Zutaten im Etikett oder als E-Label (QR-Code) aufgeführt werden. Zu unterscheiden sind Most- / Weinbehandlungsmittel, die als **Hilfsmittel** gelten, also **nicht** deklariert werden müssen.

Hierzu zählen u.a.: **Enzyme, Gärhilfsmittel, Entsäuerungsmittel, Bentonit, Aktivkohle, Klärungsmittel, Tannine.**

Dagegen sind **Zutaten**, die im fertigen Produkt verbleiben, als Wort oder als E-Nr. aufzuführen. Hierzu zählen u.a.:

L+Weinsäure(E334), Äpfelsäure(E296), Milchsäure(E270), Zitronensäure(E330), Ascorbinsäure(E300),

Metaweinsäure(E353), Fumarsäure (E297), CMC(E466), Kohlendioxid(E290), Gummiarabicum(E414), Mannoprotein.

Aktualisierte Infos zu Herbstthemen gibt es zu Herbstbeginn auch im Internet unter www.schoeller-wein.de/aktuelles
Wir wünschen eine ruhige Vorbereitungszeit und eine erfolgreiche Lese 2024.

Ihr Laborteam von
SCHÖLLER Wein & Analytik

P.S.: Auch in diesem Herbst gibt es das Pauschalangebot der wichtigsten Mostparameter z.B. Mostgewicht, Zucker, pH-Wert, Säuren, NOPA-Wert. (Most frisch und ungeschwefelt)