SCHÖLLER
WEIN | ANALYTIK | SENSORIK

+49 (0) 61 35 - 52 96
WWW.SCHOELLER-WEIN.DE
INFO@SCHOELLER-WEIN.DE

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

Weinjahrgang 2020 -
Wie immer entscheidet der September über die Qualität?

18. August 2020

Liebe Winzerinnen und Winzer,
liebe Kunden,

Sonne gibt es ja zurzeit genug, eher müsste man sich Regen wünschen. In 4 Wochen kann es allerdings schon wieder umgekehrt sein. Wenn allerdings die trockene Witterung noch eine Zeit anhält, werden besonders dort, wo der Ertrag gut ist, die Moste eher nährstoff- und extraktarm sein. Leider ist dann wieder mit Gärschwierigkeiten und früh alternden Weinen zu rechnen. In den nächsten Wochen entscheidet der Gesundheitszustand der Trauben über Erntetermin, Zucker- und Säurewerte und folglich über die spätere Weinqualität.

Welche Themen können für den 2020er Jahrgang aktuell werden?

- ***Reifezustand***
  Da die Säurewerte im Moment noch durchschnittliche Werte aufweisen, dürfte von normalen bis leicht unter dem Durchschnitt liegenden Werten ausgegangen werden. Bei größeren Regenmengen kann allerdings die Gesamtsäure weiter deutlich abnehmen. Eine Säuerung der Moste ist dabei eine geeignete Maßnahme, um eine langsame Gärung mikrobiologisch zu stabilisieren. (Bitte Genehmigung der Länder beachten)

- ***Gärung***
  Durch Trockenstress, Erntemenge und Nährstoffmangel ist es in den letzten Jahren immer häufiger zu Durchgärschwierigkeiten gekommen. Grundsätzlich ist die Auswahl einer gärstarken Hefe, die gleichzeitig einen niedrigen Nährstoffbedarf hat, eine wichtige Voraussetzung für eine vollständige Vergärung. Im Fall von Nährstoffmangel ist eine frühzeitige Stickstoffgabe bei Gärbeginn mittels Gärsalz (DAP) empfehlenswert, ideal am 2.-3 Tag nach Gärungsbeginn. Bei deutlicher Gärverlangsamung eventuell geringe 2. Gabe nach spätestens ca. 50% Vergärung. Zusätzlich unterstützt werden kann die Hefe bei zu erwartenden Gärschwierigkeiten (Temperatur, Ertrag, Mostgewicht) vorbeugend durch eine Rehydratisierungshilfe (z.B. GO-Ferm). Eine alternativ zusätzliche Stickstoffgabe durch Aminosäuren (z.B. inaktivierte Hefen und Hefeautholysate ist besonders direkt bei Gärbeginn sinnvoll.
  Nachweislich sinnvoll ist auch eine Sauerstoffdosage mittels Mikroxygenierung (siehe Winzerzeitschrift 9/2015, V.Schneider).

- ***Nährstoffgehalte der Moste – NOPA-Wert***
  *Die Hefe benötigt zum Aufbau der Biomasse sowie der Enzym- und Aromasynthese ausreichend Stickstoff in Ammonium- und Aminoform. (vereinfachte Angabe des hefeverwertbaren Stickstoff z.B. als NOPA-Wert)= **N**itrogen by **O**rtho-**P**htalal-**A**ldehyde. Gemessen dabei werden gärrelevante Aminosäuren. Für eine gute Endvergärung sind mindestens 150 mg/l NOPA und ca. 150 mg/l Ammonium anzustreben. Für hochgradige Moste und zur Vermeidung von Böcksern sind sogar noch höhere Werte vorteilhaft. Eine stichprobenartige Messung der Moste von NOPA und Ammonium hilft bei der Einschätzung der Gäraktivität. Nutzen Sie unser Herbstangebot zum Einführungspreis.*

- ***Bitterstoffe***
  Trockenstress und sonnenbrand- bzw. hagelgeschädigte Trauben können in vielen Fällen zu erhöhtem Gerbstoffgehalt führen. Wo bei hohem Befall eine Aussortierung nicht möglich ist, kann durch eine moderate Gerbstoff-Schönung des Preßmostes durch vegane Mittel wie pflanzliche Eiweiße oder PVPP die Bitternote etwas reduziert werden.

- ***Hefeauswahl***
  Die Anzahl der Hefen hat in den letzten Jahren eine enorme Entwicklung genommen. Heute gibt es für viele Anwendungsbereiche „Spezialisten". So können exotische Aromen deutlich intensiviert werden, thiolische Verbindungen nicht nur bei Scheurebe und Sauvignon blanc extrahiert werden. Die Betonung von Fruchtaromen ist genauso möglich wie mittlerweile eine Steigerung der Fülle u.a. durch Erhöhung des Glyceringehaltes.

- ***Neu – Weinhefe-Shop***
  Damit die richtige Hefeauswahl etwas leichter fällt, gibt es ab sofort einen Weinhefe-Shop. Hier lassen sich auf übersichtliche Art z.B. die Hefen für die ideale Rebsorte, den Weincharakter oder die Vergäraktivität finden. Unter www.schoeller-wein.de/shop gibt es die aktuellen Angebote.

Fragen Sie uns zu weiteren Neuerungen, Herbstthemen oder individuellen Lösungen oder besuchen Sie uns persönlich im Labor. Die aktualisierten Infos finden Sie ab Ende August auch wieder im Internet unter www.schoeller-wein.de/aktuelles

Nun wünschen wir Ihnen zunächst noch eine lange Schönwetterperiode, möglichst reife und gesunde Trauben und entspannte Erntetage.

Ihr Laborteam von
SCHÖLLER Wein & Analytik

Herbstangebot: *Mostanalyse der wichtigsten Reife-und Gärparameter wie z.B. NOPA-Wert, Ammonium, Mostgewicht, Gesamt-/ Wein-/Äpfelsäure, Flüchtige Säure, pH-Wert*

ANSCHRIFT / KONTAKT
SCHÖLLER – WEIN & ANALYTIK | ENGGASSE 8 | D-55294 BODENHEIM | TEL +49 (0) 61 35 - 52 96 | FAX +49 (0) 61 35 - 95 00 82