

**Dienstleistungszentrum Ländlicher Raum
Rheinhesse-Nahe-Hunsrück**

Gruppe Oenologie
Telefon Zentrale 06133 / 930 -0
-160, -165, -172, -180
Labor -151
Fax -103

www.dlr-rnh.rlp.de



Rheinland-Pfalz

Dienstleistungszentrum
Ländlicher Raum
Rheinhesse-Nahe-
Hunsrück

**KELLERWIRTSCHAFTLICHER
INFORMATIONSSERVICE (KIS)
Rheinhesse 2022**

Nr. 7 07.09.2022

**REIFEMESSUNG, MAISCHESTANDZEIT, TROCKENSTRESS,
HOHE LESETEMPERATUREN - ALKOHOLAUSBEUTE**

I. Aktuelle Lage:

Trotz, oder gerade wegen der hohen Temperaturen der letzten Woche hat eine „Reifestagnation“ stattgefunden. Die Mostgewichte haben nur 2 – 5 °Oe in der Woche zugenommen. Allerdings haben sich die Säurewerte bei allen Rebsorten sehr stark reduziert (bis zu 1,9 g/l bei Weißburgunder). Die allgemeine Leseaktivität ist noch zurückhaltend. Es wird aber gezielt Traubensaft und Sektgrundwein gelesen. Die Anlagen und Standorte in Rheinhesse sind sehr differenziert zu sehen, was auch aus den gemessenen Mostgewichten und den Säurewerten (von – bis) zu erkennen ist.

Am Dienstagabend und in der Nacht zu Mittwoch sind teilweise ergiebige Niederschläge, verbunden mit gebietsweisem Hagel niedergegangen. Inwieweit geringe Niederschläge (< 5 l/m²) die Saftausbeute erhöhen, bleibt abzuwarten. Die ergiebigen Niederschläge, teilweise über 50 l/m² werden die Beeren wachsen lassen und für eine höhere Saftausbeute sorgen. Enggepackte Beeren müssen beobachtet werden, um reagieren zu können, sollten sich diese abdrücken oder aufplatzen. Ebenso bei hagelgeschädigten Anlagen. Das Ausmaß und der richtige Lesezeitpunkt müssen abgewogen werden.

Die ersten Leseergebnisse, auch Rückmeldungen aus der Praxis, zeigen zufriedenstellende Mostgewichte bei tendenziell niedriger Säure.

Anbaugesbiet: Rheinhesse 05.09.2022

Rebsorte	Mostgewicht (°Oechsle)					Säure (g/L)				
	von	bis	Mittel	Vorw.	Vorj.	von	bis	Mittel	Vorw.	Vorj.
Dornfelder	67	79	75	71	68	5,3	7,8	6,1	6,9	9,0
Grauburgunder	76	97	85	82	74	6,5	8,2	7,5	8,8	12,8
Müller-Thurgau	71	88	79	76	66	5,6	8,4	7,1	7,9	9,3
Portugieser	69	83	76	74	60	3,6	7,6	4,8	5,8	10,4
Regent	83	103	95	92	67	3,3	7,2	5,9	6,7	9,1
Riesling	66	90	74	69	62	10,4	13,6	11,8	13,2	17,3
Silvaner	69	97	78	74	65	6,6	8,3	7,3	8,4	12,9
Spätburgunder	70	95	86	83	79	7,3	10,9	8,6	9,9	13,5
Weißburgunder	71	92	81	76	69	6,6	9,5	8,0	9,9	13,8

Die Saftausbeute aus den doch kleineren Beeren ist begrenzt und liegt eher im unteren Bereich zwischen 60 und 75 % je nach Rebsorte. So ist zum derzeitigen Entwicklungsstadium eher mit Erträgen unter dem Qualitätsweinniveau auszugehen.

II. Reifeentwicklung

Der **Regent** ist bereits punktuell gelesen worden. Sehr gute Mostgewichte jenseits der 90° Oe wurden gemessen, bei deutlich niedrigeren Erträgen als in 2021. Im Mittel hat der Regent jetzt die 95° Oe erreicht, bei einer Gesamtsäure von 5,9 g/l. Eine Lese dieser Anlagen kann überdacht werden.

Der **Dornfelder** hat mit 75° Oe bei ausgefärbten Beeren bereits ein gutes Ausgangspotential erreicht. Die Gesamtsäure liegt im Durchschnitt auf einem, zu diesem Zeitpunkt niedrigen Niveau von 6,1 g/l. Der Lesezeitpunkt rückt näher, auch um die Maischegärkapazitäten zu belegen.

Spätburgunder-Anlagen müssen im Hinblick auf eine rechtzeitige Ernte und zu hohen Mostgewichten im Auge behalten werden! Im Mittel liegt das Mostgewicht bereits bei 86° Oe und einer Gesamtsäure von 8,6 g/l. Zur Rosé und / oder Weißherbtsbereitung fast ideale Werte. Einige Anlagen stehen kurz vor 100 ° Oe Marke.

Der **Portugieser** liegt bei 76 °Oe im Mittel, mit einer geringen Zunahme in der letzten Woche um 2° Oe. Auffallend sind die immer noch sehr kleinen Beeren mit wenig Saftanteil. Die Säurewerte mit 4,8 g/l liegt auf einem äußerst niedrigen, fast bedenklichen Niveau. Für Weißherbst- oder Roséweinbereitung ist eine Säuerung dringend zu empfehlen, zur mikrobiologischen Stabilisierung während der Gärung.

Die **Müller-Thurgau** zeigen im Mittel der Anlagen 79 °Oe, bei einer geringen Zunahme in der letzten Woche und 7,1 g/l Gesamtsäure. Hier muss die Traubesaftbereitung im Auge behalten werden. In der letzten Woche fand eine Säurereduktion von 0,8 g/l statt. In frühreifen Anlagen sollte eine Säuerung im Moststadium erfolgen.

Die Rebsorte **Silvaner** zeigt im Mittel der Anlagen 78° Oe. Die Trauben sind sehr kompakt, teilweise ungewöhnlich klein und in der Säure nur noch bei 7,3 g/l. Eine rechtzeitige Mostsäuerung wird in vielen Anlagen zu empfehlen sein und notwendig werden!

Grauburgunder sind in begünstigten Anlagen schon deutlich fortgeschritten und liegen im Mittel bereits bei 85° Oe und einer Gesamtsäure von 7,5 g/l. Überzogene Mostgewichte jenseits der 100 °Oe sollten vermieden werden. Eine rechtzeitige Lese ist einzuplanen. Auch für maischevergorene Weißweine sind die Grauburgunder in diesem Jahr interessant.

Weißburgunder liegt im Mittel der Anlagen weiterhin etwas niedriger als der Grauburgunder bei 81°Oe und 8,0 g/l Gesamtsäure. Auch hier muss regional der Lesetermin im Auge behalten werden.

Riesling liegt mit 74° Oe im Mittel weiterhin am Ende der Reifemessungen, allerdings mit einer Zunahme von 5 °Oe in der Woche. Anlagen mit Trockenstress müssen weiterhin beobachtet werden. Bei entsprechendem Reifestand ist über eine frühzeitige Stockentlastung nachzudenken. Die Lese von Riesling Sektgrundweinen hat begonnen. Die Säure liegt noch bei 11,8 g/l.

Kontrollieren Sie bitte Ihre eigenen Anlagen bezüglich der Mostgewichte, gerade auch in Regionen mit den ergiebigen Niederschlägen. Rheinhessen stellt sich in der Reifeentwicklung der einzelnen Rebsorten in diesem Jahr wieder sehr differenziert auf. Die hohe Schlagkraft der Betriebe kann dann wieder zum Joker einer schnellen Lese werden.

III. Maischestandzeit

Maischestandzeit ist ein bewährtes Mittel um mehr Fülle und eine Säurereduktion in den späteren Wein zu bekommen. In den letzten Jahren haben wir oft über die möglichen Differenzierungen der MSZ, auch bis zu 24 Stunden berichtet. Eine Maischestandzeit, vor allem die Dauer muss aber in 2022 sehr bedacht angegangen werden. Hierfür gibt es im Moment folgende Gründe:

1. Warme Lesetemperaturen bis zu 30 °C
2. Säurereduktion bis zu 2 g/l und höher bei längeren Standzeiten
3. Überlegung der Dauer der Standzeit (bis zu 24 h) bei früher Lese mit kühlen Temperaturen im Betriebsablauf möglich?

Bei sehr warmen Lesetemperaturen und einer reduzierten Kühlmöglichkeit der Maische muss die Standzeit reduziert werden, um bereits ein Angären auf der Maische zu verhindern. Eine Zugabe von 30 – 40 mg / l SO₂ bringt einen notwendigen mikrobiologischen Schutz der Maische. Soll ein nachfolgender BSA durchgeführt werden, muss natürlich die Menge an SO₂ reduziert werden! Nachfolgende Varianten der Rebsorte Spätburgunder zur Weißherbstbereitung wurden zu Beginn der Woche gelesen und verdeutlichen die geschilderte Problematik in 2022:

Variante	Zuckerfreier Extrakt g/l	pH-Wert	Gesamt säure g/l	Wein säure g/l	Äpfel säure g/l	Weinsäure gehalt in %
Handlese GTP	27,0	3,1	7,3	7,2	1,3	84,7
Handlese GTP Kühlzelle	23,7	3,1	6,5	5,8	1,5	79,5
Handlese 4 h MSZ	28,3	3,3	5,8	6,1	0,9	87,1
Handlese 4 h MSZ Kühlzelle	24,1	3,2	5,2	4,9	1,1	81,7
VE direkt pressen	28,4	3,2	7,3	7,7	1,4	84,6
VE direkt pressen Kühlzelle	24,8	3,2	6,3	6,0	1,5	80,0

Unterschieden wurden die Varianten in:

- Handlese GTP (Ganztraubenpressung)
- Handlese 4 h MSZ (Maischestandzeit)
- VE direkt pressen (Vollernter direkt pressen)
- Jeweils über 18 Stunden in die Kühlzelle zur Temperaturreduzierung

Klar zu erkennen ist, dass durch eine Maischestandzeit (MSZ) von 4 h die Säure schon um 1,5 g/l reduziert wurde. Durch die 18 h in der Kühlzelle erfolgte eine weitere Säurereduzierung um 0,8 – 1 g/l. Der Anteil der Weinsäure (Weinsäuregehalt in %) wird auch stark reduziert.

Das Beispiel zeigt, dass gerade in 2022 abgewogen werden muss, über die Art und Länge der Maischestandzeit und weiteren Kühlmöglichkeiten vor der Gärung. Der hohe Weinsäureanteil lässt natürlich auch viel Weinstein bereits im frühen Stadium ausfallen. Bei längeren Maischestandzeiten mit anschließenden niedrigen Säurewerten ist zur Stabilisierung dringend eine Säuerung zu empfehlen!

IV. Trockenstress

Anlagen mit Trockenstress haben in diesem Jahr extrem kleine Beeren. Bei der Vol-lernterlese muss deshalb oft die Schlagzahl erhöht werden, um diese Beeren vom Stillgerüst zu trennen. Auch das Auspressen dieser Beeren kann problematisch werden und die Saftausbeute ist reduziert. Die letzten Druckstufen der presse sollten weggenommen, bzw. separat ausgebaut werden. Der Most muss unbedingt probiert werden um Bittertöne frühzeitig zu erkennen. Kaseinschönungen (Gerbstoffreduzierend) und / oder eine Flotation mit Luft reduzieren diese Töne. Eine zügige Verarbeitung ohne Standzeiten ist anzuraten.

V. Vermeidung zu alkoholreicher Weine – Lese bei warmen Temperaturen

In den letzten Jahren haben die Betriebe gelernt, die Lese terminiert zu planen, die Mostgewichte und den daraus entstehenden Alkoholgehalt in der Regel im moderaten Rahmen zu halten. Ausreißer nach oben gab es immer wieder. Auch in diesem Jahr macht es Sinn, sich dieser Problematik anzunehmen. Die Mostgewichte entwickeln auf vielen Standorten eine Eigendynamik nach oben. Die Leseaktivität in den Nachmittagsstunden ist durch die hohen Temperaturen eingeschränkt. Ohne die notwendigen Kühlkapazitäten kommt man im Moment sehr schnell an die Grenzen der „gezügelten Vergärung“. Einlagerungstemperaturen von fast 30 °C sollten vermieden werden. Das betrifft auch, oder ganz speziell die Rotweinglese für Maischegärung. Temperaturen um die 20 °C sind ideal für einen guten Gärstart. Bei Einlagerungstemperaturen (Lese am Nachmittag) von 30 °C ist eine Kühlung der Maische sehr schwierig und stößt an ihre Grenzen. Diese Tanks können dann sehr schnell zum Versieden (ab 35°C) neigen, mit der Folge einer Gärstockung, restsüßen Weinen und evtl. der Bildung von flüchtiger Säure. Vermeiden Sie also, wenn möglich, die Lese gerade für eine Maischegärung, bei diesen hohen Temperaturen. Sollte eine Lese unausweichlich sein, so kann bei der offenen Büttengärung mit Alkoholverlusten von im Mittel 1 vol% gerechnet werden. Auch höhere Gärtemperaturen tragen dazu bei, dass etwas mehr Alkohol verdampft als bei einer „Kaltgärung“. Auch beim Abpressen warmer Rotweingläre, direkt zum Ende der Gärung, kann es zu Alkoholverlusten durch ausdampfen kommen.

Alkoholmanagement:

Als wichtigste Maßnahme ist zuvorderst die **termingerechte Lese** zu nennen. Insbesondere bei trockenen Weiß- und Roseweinen sollte die Grenze bei 12,5 -13,0 vol% im fertigen Wein liegen, was etwa 90 - 94 °Oe entspricht. Bei höheren Mostgewichten könnte der Einsatz einer Reinzuchthefer, die weniger Alkohol produziert überlegenswert sein. Versuchsergebnisse haben aber nur eine geringere Alkoholausbeute von maximal 1 % Vol. im Vergleich mit sonstigen Saccharomyceten ergeben. Alternativ dazu kann gegen Ende der alkoholischen Gärung gezielt ein Gärstopp eingesetzt werden, um einen Teil des Traubenzuckers nicht zu Alkohol zu vergären. So entsprechen rund 8 g/l Restzucker etwa 0,5 vol% Alkohol. Solche Weine sind bezeichnungsgemäß zwar an der Grenze zu halbtrocken, können aber sensorisch vorteilhafter sein, auch weil die Restsüße die Brandigkeit des Alkohols etwas reduziert. Auf alle Fälle sollte in der Endgärphase die Möglichkeit des Gärstopps nicht vergessen werden. Hier gilt es aber dann die Balance zu halten, zwischen dem Einsatz einer gärstarken Hefe bei hohen Mostgewichten und dem Abstoppen dieser Weine. Das widerspricht sich zum Teil und ist in der Praxis oft schwer zu realisieren. Bei Mostgewichten über 100 °Oe sind bereits über 14 vol% Alkohol im fertigen Wein zu erwarten.

Sollte dennoch ein zu hoher Alkoholgehalt im fertigen Wein vorliegen, kann mit der hydrophoben Membran der Alkoholgehalt (Max. 20 % des vorhandenen Alkohols) reduziert werden. Mittlerweile wird dieses zugelassene Verfahren sowohl für Stillweine als auch für Sektgrundweine auch im Lohnverfahren angeboten.