

Flüchtige Säure und Fäulnis – die Zeichen des Jahrgangs 2017!

Die Lese läuft in vielen Gebieten bereits auf Hochtouren und die Schlagwörter die man zu hören bekommt sind: Monitoring der Rebanlagen, Entwicklung der Traubenfäulnis beachten, überprüfen Sie den Gesundheitszustand der Trauben – Dies alles mit den Ziel die Balance zwischen Qualität und Ertrag zu halten. Neben diesen Beobachtungen sind in den Wirren des Herbstes folgende Verfahren beantragt oder zugelassen worden:

In Baden Württemberg für den Jahrgang 2017:

- Säuerung (mit Weinsäure, L-/DL-Äpfelsäure sowie Milchsäure) als meldepflichtiges Verfahren (LWK) mit 1,5 g/l (ber. Weinsäure) in Most und Jungwein und 2,5 g/l (ber. Weinsäure) im Wein ist zugelassen worden.

In Rheinland-Pfalz für den Jahrgang 2017:

- Mindestmostgewicht von Dornfelder Trauben von 68°Oe auf 65°Oe reduziert
- Säuerung (mit Weinsäure, L-/DL-Äpfelsäure sowie Milchsäure) als meldepflichtiges Verfahren (LWK) mit 1,5 g/l (ber. Weinsäure) in Most und Jungwein und 2,5 g/l (ber. Weinsäure) im Wein ist zugelassen worden.

Ein weiteres Indiz für die Charakteristik des Herbstbeginn ist: Gesunde Rotweintrrauben, besonders frühreifende Rebsorten veränderten innerhalb von 2-3 Tagen sehr schnell ihr optisches Erscheinungsbild und die chemische Zusammensetzung.

Das optische Erscheinungsbild ist teilweise durch die Schädigung durch



Kirschessigfliege und Essigfliege geprägt unterstützt durch das Abdrücken der Traubenbeeren, so das Verletzungen & Risse in der Beerenhaut die Folge sind. Die Konsequenzen sind ein starkes Wachstum von Schimmelpilzen und/oder erhöhte Bildung von flüchtiger Säure.



Das zeigt der Jahrgang 2017 lässt weder Spielraum für spontanes noch für standardisiertes Handeln zu. Hier ist Schnelligkeit und Sauberkeit das oberste Gebot der Weinbereitung.



Was tun bei Mosten/Maischen mit flüchtiger Säure und Botrytis Belastung:

Schnell verarbeiten! Versuche in der Vergangenheit haben gezeigt, dass Trauben-/ Maischestandzeiten zu einem hohen Bedarf an schwefliger Säure führen. Schwefeln (50 mg/kg), um Essigsäurebakterien und Spontanhefen an der Vermehrung zu hemmen. Bei hohen Schwefelgaben ist eine etwas höhere Trockenreinzuchthefer Zugabe erforderlich ist. Eine weitere Empfehlung ist den Hefeansatz bereits mehrere Stunden vor der Beimpfung anzusetzen, so dass eine optimale Adaption der Hefezellen an die Maische erfolgen kann und die beimpfte Maische direkt angärt.

1. Anmerkung: Abpressen: Schnelles Abpressen und hierbei den Vorlaufmost abtrennen, da in dieser Mostpartie die höchsten flüchtige Säure- und Gluconsäure-Konzentrationen sind. Mit zunehmender Pressung wird die Konzentration an flüchtiger Säure geringer.
2. Anmerkung: Mostvorklärung heißt in diesem Jahr Schnelligkeit und Gründlichkeit. Die Flotation mit Stickstoff mit Flotationsgelatine und enzymatischer Unterstützung. Das Lesegut weißt keine optimale Reife auf und somit ist der Pektinanteil dieser Moste erhöht. Bei der Mostsedimentation ist es besonders wichtig die Moste schnell zu kühlen (< 15°C) so dass es nicht zu Angärungen kommt.
Die beste Alternative ist die Most-/Maischepasteurisation um die Mikroorganismen zu reduzieren und abzutöten – so dass eine weitere Entwicklung von Essigsäurebakterien nicht gegeben ist.

Wir empfehlen:

SIHA Flotationsgelatine und SIHAZYM Flot

3. Anmerkung: Mostschönung: Der Einsatz von Aktivkohle muß abhängig vom Fäulnisgehalt des Traubengutes entschieden werden. Die Eiweißschönung mit Ca- Bentonit oder NaCa-Bentonit verhilft die Eiweißstabilisierung im Mostbereich. Eine Vergärung mit eisenarmen Bentonit bei diesem kritischen Lesegut ist nicht zu empfehlen.

Wir empfehlen:

Aktivkohle: SIHA Actiliq GE oder SIHA Aktivkohle GE

Mostbentonit: SIHA Aktivbentonit – mit geringeren Schwermetallgehalten und verbesserter Eiweißadsorption

4. Anmerkung: Hefenährstoffe Genereller Einsatz von Vitamin B₁. Einsatz von Komplexnährstoffen bei hohem Anteil an belasteten Lesegutes ist die max. Dosage von 40 g/hl erforderlich. DHAP zu Beginn der alkoholischen Gärung für einen schnellen Gärstart und die Zellvermehrung zu steigern.

Wir empfehlen:

SIHA Vitamin B₁ (Pulver)

SIHA Proferm H⁺2, SIHA Proferm Plus, OptiMUM White (Weißweinen), OptiMUM Red (Rotweinen)

5. Anmerkung: Flüchtige Säure Konzentrationen von 0,4 g/l in Mosten sind nicht hemmend für Trockenreinzuchthefer, erst Werte über > 0,8 g/l flüchtiger Säure in Most zeigen etwas verschlechterte Angärung. Eine generelle Regel ist bei Maischen mit erhöhter flüchtiger Säure eine höhere Trockenreinzuchthefer Dosage für eine schnelle und saubere Gärung zu erzielen.

Wir empfehlen:

50 % höhere Hefedosage mit Rehydrierung mit Lalvin GoFerm Protect Evolution

6. Anmerkung: Trockenreinzuchthefen die in einem großen Umfang flüchtige Säure während der Gärung verstoffwechseln oder abbauen gibt es nicht auf dem nationalen und internationalen Markt. Die Möglichkeit von Hefekombinationen – Mehrstamm-Beimpfung können die flüchtige Säure in geringem Umfang reduzieren aber Moste > 1,0 g/l flüchtiger Säure sind mittels Trockenreinzuchthefen nicht in der flüchtigen Säure signifikant zu verändern.

Wir empfehlen:

Gärstarken Hefen: SIHA® Aktivhefe 8, LALVIN® EC1118. LALVIN QA 23 – nicht in Kombination

Gärstarke Hefen in Kombination: SIHA WhiteArome & LALVIN W

Äpfelsäureabbauende Trockenreinzuchthefen: SIHA Aktivhefe 8, LALVIN 71B

7. Anmerkung: Flüchtige Säure kann sozusagen in geringem Maße „ausgetrieben“ werden während der alkoholischen Gärung, wenn die Gärtemperatur auf 25-28 °C ansteigt – die Reduktion der flüchtigen Säure beträgt 0,1-0,2 g/l.
8. Anmerkung: Nach Abschluß der alkoholischen Gärung (< 2 g/l Restzucker) früher erster Abstich kombiniert mit einer SO₂-Gabe von ca. 10 g/hl. Spundvoll lagern und den freien und gesamten SO₂ kontrollieren. Ziel ist es den spontanen BSA zu vermeiden.