



STAGNIERENDE MOSTGEWICHTE GERINGE STICKSTOFFGEHALTE IM MOST!

GLUTATHION – RODUNG – AKTUELLE DOWNLOAD AUSWAHL

Aktuelle Entwicklung

Der Regen, der während der Vegetationsperiode notwendig gewesen wäre, kommt jetzt zu einem ungünstigen Zeitpunkt. Die Niederschläge fielen lokal stärker aus, als die Vorhersage prognostiziert hatte. Die Verteilung der Niederschläge war von Gemarkung zu Gemarkung sehr unterschiedlich und vereinzelt auch mit Hagel. Es kommt teilweise zu einer bräunlichen Verfärbung der betroffenen Beeren. Solche Symptome würden bislang noch nicht beobachtet, sprechen aber für eine selektive Vorlese. Es besteht die Gefahr, dass die betroffenen Trauben in der Reife zurückfallen und besonders empfindlich sind. Dort wo ergiebige Niederschläge gefallen sind, müssen die Trauben sorgfältig beobachtet werden, um schnell reagieren zu können.



Abbildung 1: Riesling Beere am letzten Mittwoch

Stand der Reife

Mit der zunehmenden Reife steigt das Fäulnisrisiko stark an. Trauben mit Mostgewichten von über 75 °Oe sind deutlich

stärker Botrytis gefährdet als Trauben mit geringeren Mostgewichten.

Die andauernden Niederschläge und warme Temperaturen haben der Stabilität der Traubenhaut teilweise zugesetzt.

Die reifsten der von uns beprobten Anlagen sind gelesen. Die erwartenden hohen Mostgewichte sind wegen der vermehrten Regenfälle nicht eingetreten, sondern liegen inzwischen in der Nähe des langjährigen Durchschnittes. In vielen Anlagen zieht allmählich die Botrytis an.

Dennoch sehen die Weinberge im Hinblick auf den Gesundheitszustand immer noch gut aus.

Müller-Thurgau und **Silvaner** sind bei uns komplett gelesen. **Weißburgunder** steht im Durchschnitt bei 80° Oe, wobei die Unterschiede zwischen den verbliebenen Anlagen weiterhin sehr groß sind. Die NOPA-Werte bewegen sich am unteren Rand. **Grauburgunder** liegt nur minimal über dem **Weißburgunder** und weist derzeit ebenfalls eine titrierbare Säure von 7,4 aus. **Riesling** liegt bei 73° Oe. Die Säure hat noch einmal um 1,2 g/l abgenommen. Besonders bei Riesling ist ein Aufplatzen einzelner Beeren und einem Fortschreiten der Botrytis zu beobachten. In der vergangenen Woche haben sich in einzelnen Anlagen verstärkt *Penicillium*-Befall und auch Essigfäule angesiedelt. Bei Riesling nimmt der Fäulnisdruck enorm zu.

Tabelle: Botrytisbefall bei Riesling 2022

Lage Hoheweg, Neustadt

(Quelle: Schäfer, U., DLR-Rheinpfalz)

Boniturdatum	Mostgewicht	Botrytis	
		Befallshäufigkeit*	Befallstärke**
29.08.		1 %	0,03 %
05.09.	75° Oe	4 %	0,11 %
12.09.	70° Oe	10 %	0,74 %

* **Prozentsatz der befallenen Trauben**

** **Prozentsatz der befallenen Beeren**

Niedrige Temperaturen können den Prozess jedoch verzögern. Die Unterschiede zwischen den Anlagen sind weiterhin beträchtlich. Besondere Vorsicht ist bei Grünfäule (*Penicillium*) geboten, wo befallene Trauben oder Traubenteile erst unmittelbar vor der Lese entfernt werden sollten, um eine Ausbreitung über aufgewirbelte Sporen zu vermeiden.

Auch **Cabernet blanc** ist mit durchschnittlich 84° Oe nahe der Lesereife, wobei die beste Anlage bereits 98° Oe aufweist. **Portugieser** liegt bei 76° Oe, immerhin ein Plus von 4° Oe in der abgelaufenen Woche. Allerdings steht die Säure nur noch bei 5,2 g/l. Die NOPA-Werte sind sehr gering und bedürfen **dringend einer Zugabe**. **Dornfelder** hat in unseren Messungen das Mindestmostgewicht von 68° Oe erreicht. Auch hier sind die Unterschiede sehr groß. Spätburgunder wird allmählich reif. Die beste Anlage liegt bei 95° Oe, die pH- und Säurewerte sind gut, sodass die Lese wahrscheinlich in der nächsten Woche starten kann.

Zugabe von glutathionhaltigen Hefepräparaten auf Weiß- und Roséweinmoste

Glutathion ist in pflanzlichen und menschlichen Zellen natürlich enthalten und kann vor Oxidationsprozessen schützen. Zur reinen Oxidationsvermeidung wirken SO₂ und Ascorbinsäure besser und sind preisgünstiger. Aufgrund seiner antioxidativen Wirkung wird Glutathion auch als Nahrungsergänzungsmittel verkauft. Es ist ein lebensnotwendiges Eiweiß, das aus drei Aminosäuren gebildet wird. Der Ausgangsgehalt an Glutathion in der Traube, im Most und im Wein ist sehr unterschiedlich und verändert sich im Laufe der Weinbereitung. Eine Zugabe von Glutathion kann indirekt über glutathionhaltige Hefepräparate erfolgen, eine Verwendung von reinem Glutathion ist nicht zugelassen. Glutathionhaltige Hefepräparate haben ihren Preis. Ein Einsatz dieser Präparate ist sinnvoll, um gezielt in Sauvignon blanc oder anderen Weiß- und Roséweinen Grapefruit- und Maracujanoten zu erhöhen. Es empfiehlt sich dann auch mit Reinzuchthefer die Thiole freisetzen können zu Vergären.

In vielfältigen Versuchen zeigte sich auch wie sensibel die Hefe auf Glutathion reagiert. In Mosten mit geringen Stickstoffgehalten kam es zur Bockserbildung, die sich auf die Gabe von Glutathion zurückführen ließ. Ausreichend hohe Mengen an hefeverfügbarem Stickstoff im Most (siehe Fax 8, letzte Woche) sind bei einer Zugabe von glutathionhaltigen Hefepräparaten unbedingt sicherzustellen. Wie schon letzte Woche geschrieben, gilt hier insbesondere: Eine FTIR Analyse, die für einen niedrigen zweistelligen Euro Betrag, den hefeverwertbare Stickstoff des Mostes bestimmt, der sich aus der Summe des Ammoniums und NOPA-Stickstoffs ergibt, ist diesem Jahrgang sehr zu empfehlen. Eine spätere Bockserbekämpfung ist meist um ein vielfaches teurer und nervenaufreibender.

Säuerung

In jedem Jahrgang darf die Säuerung bis zur Höchstmenge von 4 g/l Weinsäure Äquivalent (entsprechende Mengen von Äpfel oder Milchsäure), durchgeführt werden. Die bisherige unsinnige Unterteilung in eine Most- und Weingabe ist entfallen. Damit ist es theoretisch möglich aber nicht sinnvoll, bereits auf den Most 4 g/l Weinsäure Äquivalent zu geben.

Bitte vergessen Sie nicht, dass die Säuerung ein önologisches Verfahren ist und damit analog zur Anreicherung oder Entsäuerung eine Meldepflicht besteht, dies erfolgt in der „Meldung der oenologischen Verfahren“.

Rodung von bereits geernteten Anlagen

Nach Abschluss der Vor-Ort-Kontrollen im Antragsverfahren Teil 1 wird für jeden Antragsteller ein Rodungsbescheid erstellt. Der Versand der Rodungsbescheide und damit die Erteilung der Erlaubnis zur Rodung erfolgt voraussichtlich im Laufe des Oktobers 2022.

Erst nach Vorliegen eines positiven Rodungsbescheides dürfen an den Flächen Veränderungen vorgenommen werden. Dies gilt auch für Flächen in Flurbereinigungsverfahren, die nach der Ernte 2022 gerodet werden sollen. Nach Rücksprache mit dem Ministerium für Wirtschaft, Verkehr, Landwirtschaft und Weinbau können allerdings Maßnahmen, die dem „Rebschnitt“ zuzuordnen sind bereits erfolgen. Dies umfasst neben dem Anschnitt von einer Rute auch das Ausheben und Häckseln des Rebholzes. Es muss jedoch eine Rute stehenbleiben, an der die Rebsorte erkennbar ist. Der Anschnitt auf eine Rute bezieht sich selbstverständlich auf eine Rute pro Rebstock! Der Rückschnitt auf eine Rute pro Weinberg ist nicht möglich, da in dem Fall keine zweifelsfreie Sortenfeststellung für den ganzen Weinberg mehr möglich ist. An jedem Stock muss noch eine Rute vorhanden sein! Alle weiteren Maßnahmen können erst nach dem Erhalt des endgültigen Rodungsbescheides durchgeführt werden.

Da die laufenden Kontroll- und Verwaltungsmaßnahmen noch nicht abgeschlossen sind, kann eine Bescheiderstellung noch nicht erfolgen. Es wird gebeten, von diesbezüglichen Anrufen bei den Kreisverwaltungen abzusehen.

Aktuelle Download Auswahl

Abonniere unseren Podcast:



Vinocast – Tipps für Winzer:
 „Folge 2 - Trauben verarbeiten und Most behandeln bei trockengestresstem Lesegut“
 Vinocast „Folge 3 - Anreicherung“
<https://vinocast-podcast.podigee.io/>

Neu

Auch auf Spotify, Deezer, Google Podcast, Amazon music und audible, Apple Podcast



YouTube Tutorial des DLR Rheinlandpfalz: Reinigung eines Biegeschwingers nach der Benutzung bei Traubenmost
<https://tinyurl.com/ReinigungDMA>

Neu



Lehrgang zum Erwerb der Sachkunde im Pflanzenschutz
<https://www.dlr.rlp.de/Sachkunde/Lehrgaenge/Lehrgaenge/DLR07280>



YouTube Tutorial des DLR Rheinlandpfalz
 Restzuckerberechnung nach der Dichte während der Gärung von Weißwein
<https://www.youtube.com/watch?v=fxOIKRzm-Ek>



Weinrecht zum Nachschlagen
 Version Juli 2022
 „Weinrecht für Schule und Praxis in Rheinland Pfalz“
<https://tinyurl.com/Weinrechtfuerschule>



YouTube Tutorial des DLR Rheinlandpfalz zur Nährwerttafel bei Traubensaft
<https://tinyurl.com/TraubensaftNaehwert>



Excel-Datei zur beschleunigten Gärrkontrolle mit dem DMA 35 Version 4 Anton Paar. Es gibt vier Erklärvideos. Die Datei ist auch für neuere Geräteversionen geeignet. <https://tinyurl.com/APDMA35>

Reifemessung in der Pfalz 2022

Rebsorte Region	Mostgewicht			pH-Wert			titrierbare Säure g/l			% Weinsäure			Hefeverfügbarer Stickstoff mg/l			
Weißburgunder																
Raum Mittelhaardt	81	75	81	3,1	3,1	3,1	7,9	7,2	9,8	76%	79%	65%	169	155	247	
Raum SÜW	79	83	76	3,0	3,1	3,0	8,3	7,5	11,0	80%	80%	61%	100	119	198	
Mittelwert Pfalz	80	80	78	3,1	3,1	3,1	8,1	7,4	10,5	78%	80%	63%	128	131	220	
Minimalwert	68	66	69	2,9	2,9	3,0	7,0	5,9	8,4	73%	74%	55%	53	97	139	
Maximalwert	87	92	88	3,2	3,3	3,2	8,9	8,4	12,7	85%	86%	72%	188	172	297	
Grauburgunder																
Raum Mittelhaardt	90	81	84	3,3	3,3	3,1	7,6	8,2	9,7	77%	67%	67%	169	351	255	
Raum SÜW	85	84	81	3,1	3,1	3,0	7,7	7,2	10,0	78%	78%	65%	130	124	196	
Mittelwert Pfalz	87	83	83	3,2	3,2	3,1	7,6	7,4	9,7	78%	76%	66%	147	162	216	
Minimalwert	76	77	73	3,0	3,0	2,9	6,9	6,4	8,3	72%	67%	60%	15	23	129	
Maximalwert	95	91	91	3,5	3,3	3,2	8,4	8,2	11,2	83%	82%	73%	256	351	314	
Riesling																
Raum Mittelhaardt	76	76	75	2,9	3,0	3,0	10,7	9,3	12,8	82%	84%	65%	106	108	187	
Raum SÜW	68	70	68	2,9	2,9	2,9	12,8	11,6	15,4	72%	74%	61%	166	176	184	
Mittelwert Pfalz	72	73	72	2,9	2,9	2,9	11,6	10,4	14,0	77%	79%	63%	133	142	185	
Minimalwert	64	65	61	2,7	2,8	2,8	9,5	8,3	11,4	65%	68%	56%	39	16	121	
Maximalwert	89	88	82	3,1	3,1	3,0	14,6	12,8	17,2	89%	91%	70%	244	229	258	
Cabernet blanc																
Raum Mittelhaardt	85	86	74	3,2	3,3	3,2	7,5	6,9	11,2	84%	83%	67%	134	114	244	
Raum SÜW	82	80	77	3,2	3,2	3,1	8,9	7,8	11,0	81%	89%	66%	115	66	137	
Mittelwert Pfalz	83	84	76	3,2	3,2	3,2	8,1	7,2	11,1	83%	85%	66%	126	98	193	
Minimalwert	70	75	66	3,1	3,2	3,0	7,1	6,2	9,6	74%	77%	61%	79	4	70	
Maximalwert	96	98	86	3,4	3,3	3,3	9,5	8,0	13,0	89%	89%	72%	180	201	299	
Dornfelder																
Raum Mittelhaardt	71	72	69	3,1	3,2	3,2	6,4	5,7	7,8	79%	80%	64%	107	126	180	
Raum SÜW	71	65	67	3,1	3,0	3,1	6,4	6,5	8,2	76%	76%	63%	103	150	153	
Mittelwert Pfalz	71	69	68	3,1	3,1	3,1	6,4	6,1	8,0	77%	78%	63%	105	137	171	
Minimalwert	58	53	60	2,9	2,9	3,0	5,4	5,2	6,9	69%	73%	58%	3	44	111	
Maximalwert	85	81	76	3,4	3,4	3,3	7,1	7,2	9,6	84%	88%	69%	209	244	239	
Spätburgunder																
Raum Mittelhaardt	87	83	83	3,2	3,1	3,1	9,0	7,4	11,5	81%	82%	60%	105	128	270	
Raum SÜW	85	89	80	3,1	3,1	3,1	9,3	8,3	12,3	73%	72%	58%	124	126	231	
Mittelwert Pfalz	86	88	81	3,1	3,1	3,1	9,2	8,1	12,0	76%	75%	59%	116	126	247	
Minimalwert	73	76	73	3,0	3,0	3,0	7,7	7,0	9,9	64%	67%	51%	36	57	127	
Maximalwert	101	95	90	3,4	3,2		11,0	9,6	14,4	92%	83%	67%	242	201	356	

Durchschnittswerte Grauburgunder ab 2005, Cabernet blanc ab 2019