

Sollte diese E-Mail nicht richtig dargestellt werden, besuchen Sie hier die Webversion.

» Von der Rebe bis zum Wein ...
... alles aus einer Hand

KLUG
FACHGROßHANDEL FÜR KELLEREIBEDARF UND WEIN

RWZ
Raiffeisen



[Kellereiartikel](#) [Tanks/Armaturen](#) [Fässer](#) [Flaschen](#) [Verschlüsse](#) [Kartonagen](#)
[Sortiment Weinbau](#)

Weinlabor

Seit Montag, den 04.09.2017 finden sie das Weinlabor in den neuen Räumlichkeiten in unserem Neubau.

Während der Weinlese sind wir auch **samstags von 8:00-12.00 Uhr** für Sie da.
Natürlich stehen wir Ihnen gerne jederzeit beratend zur Seite.



Aktuelle Situation im Weinberg

Zur Zeit befinden wir uns mitten in der Weinlese. In den Regionen Pfalz und Rheinhessen sind die meisten frühen Sorten bereits geerntet.
Die Regionen Mosel und Nahe beginnen diese Woche mit der Lese.

Je nach Bekämpfungserfolg zeigt sich ein Peronosporabefall nur im oberen Bereich der Laubwand und den Geiztrieben.

Weiterhin ist vereinzelt Oidiumbefall zu beobachten, welcher nach Verschorfen und Aufplatzen der Beeren durch Folgeinfektionen zu deutlich negativem Einfluss auf das Weinaroma führen kann. Durch selektive Handlese kann Muff- und Schimmeltönen im späteren Wein vorgebeugt werden. Die anhaltend unbeständige Witterung schafft optimale Bedingungen für Fäulnis und die Kirschessigfliege. Daher sollten besonders Anlagen mit roten Rebsorten täglich auf Befall kontrolliert werden.

In gefährdeten Regionen ist durch den Befall der Kirschessigfliege eine Überprüfung der Moste auf flüchtige Säure im Weinlabor zu empfehlen. Aufgrund der hohen pH-Werte und den milden Temperaturen ist eine zügige Traubenverarbeitung notwendig, da die Moste unkontrolliert anfangen können zu gären. Eine moderate SO₂-Gabe (30-50mg/L) im Moststadium ist daher in einigen Fällen erforderlich.

Aufgrund der hohen Säurewerte wird in vielen Mosten und Weinen eine Entsäuerung nötig sein. Die Bestimmung des Wein- und Äpfelsäureverhältnisses ist wichtig, um die richtige Entsäuerungsmethode auszuwählen. In einigen Fällen könnte eine Doppelsalzsäuerung erforderlich werden.

Maische- und Mostbehandlung

[Enzyme / Tannine](#)

Physiologische Reife geht in der Regel auch mit pektolytischer Reife der Trauben einher. Bei früher Lese können dennoch Probleme bei der Pressung und Vorklärung auftreten. Der frühzeitige Zusatz (am besten schon auf dem Traubenwagen) von pektolytischen Enzymen (2-4 g/hl) verbessert die Pressbarkeit und die Ausbeute. Weiterhin wird durch deren Einsatz die Vorklärung begünstigt. Höhere Enzymdosagen sind auch bei hagelgeschädigten Trauben einzusetzen.

Wir empfehlen Ihnen folgendes Tannin für botrytisbefallenes Lesegut:

TI PREMIUM® SG

Aus grünem Tee extrahierter Catechin-Gerbstoff, Granulat mit hoher Löslichkeit. Hervorragende Durchführung der Redoxreaktion.

Ti Premium® SG ist ein Tannin mit erhöhtem Catechin-Gehalt, dessen Zusammensetzung sehr der der Traube ähnelt und das durch einen vorsichtigen Extraktionsprozess aus einer Auswahl der besten grünen Tees gewonnen wird. Die Zusammensetzung dieses Produkts sticht besonders durch das Vorhandensein wertvoller Elemente hervor, die gegenüber Anthocyanen und Oxidoreduktasen (Laccasen und Polyphenoloxidasen) sehr reaktionsfähig sind, deswegen findet es optimale Anwendung auch bei Mosten. Es hat eine gemäßigte Schönungswirkung.

Exklusiv in unserem Weinlabor erhältlich.
Einsatzmenge: 3-5 g/hl

weitere Produktempfehlungen:

- **Preziso Enzym Klärung**
- **Siha Panzym Clair Rapide**

Maischestandzeiten

Maischestandzeiten von mindestens 6-8 Stunden verbessern weiterhin den Pektinaufschluß durch die traubeneigenen Pektinasen. Durch die Auslaugung von Kalium aus der Traubenschale während der Maischestandzeit, wird die Säure besser abgepuffert und der Weinsteinausfall im späteren Wein begünstigt, der zur Reduzierung der Gesamtsäure beiträgt.

Eine Maischestandzeit ist allerdings nur bei gesundem, physiologisch reifem Lesegut zu empfehlen. Fäulnisbelastetes Lesegut sollte möglichst zügig verarbeitet werden. Maischestandzeiten sollten unbedingt vermieden werden, um Fehltönen im Wein vorzubeugen.

Für den mikrobiellen Schutz des fäulnisbelasteten Leseguts sollte eine Maische-/ Mostschwefelung mit 30-50 mg/l SO₂ erfolgen.

Aktivkohle

Der Einsatz von Aktivkohle bei faulem Traubenmaterial gemäß der Formel % Fäulnis = g/hl Kohle bis zur Obergrenze von 100 g/hl ist bei belastetem Lesegut anzuraten. Dabei ist auf eine vollständige Abtrennung des Vorklärtrubs vor der Gärung zu achten.

Gerade die Flotation ist durch zügige Vorklärung und Abziehen eine Stunde nach Flotationsende von Vorteil.

Produktempfehlungen:

- **Erbslöh Granucol GE**
- **Siha Actiliq GE (staubfrei)**

Bentonit

Im Hinblick auf die Eiweißstabilität der Weine sind Bentonitmengen von 200 g/hl Na/Ca-Bentonit nach Vorquellen zur Reduktion der Eiweißgehalte des Mostes einzusetzen. Falls eine Mitvergärung von Bentonit (100-150g/hl) in Erwägung gezogen wird, sollte eine ausreichende Kühlkapazität vorhanden sein.

Hierbei sollten Bentonite mit möglichst geringer Eisenabgabe Verwendung finden.

Produktempfehlung:

- Erbslöh Nacalit Pore-Tec E
- Erbslöh Fermo-Bent



Klug Fachgroßhandel für Kellereibedarf GmbH
An den Nahewiesen 5
55450 Langenlonsheim
[Newsletter abbestellen](#)