Arbeitskalender im Keller

Karl Menhart, Bildungszentrum für Obst- und Weinbau Silberberg

Bei Erscheinen dieses Arbeitskalenders wird vielerorts die Ernte noch im Gange sein. Als eine der wichtigsten Zeiten des Jahres gilt es, während der Ernte möglichst akribisch zu sein und gut zu überlegen, wie vorgegangen wird. Dieser Artikel soll eine Hilfestellung sein und enthält daher einige Überlegungen zu immer aktuellen Themen.

Faules Lesegut

Eine Tatsache lässt sich leider nicht bestreiten: Aus gefaultem Lesegut ist kein großartiger Wein zu machen. Selbst wenn die Weine fehlerfrei gekeltert werden und im Endeffekt sauber sind, leidet durch Fäulnis stets die Haltbarkeit. Der beste Umgang mit Fäulnis sollte bereits im Weingarten passieren, indem das Auftreten vorab verhindert wird. Leider ist es alles andere als einfach, den optimalen Zeitpunkt für die Ernte abzuschätzen. Eine möglichst lockere Laubwand und regelmäßige Begehungen sind von Vorteil. Wenn bei Chardonnay innerhalb weniger Tage braune Schalen, ausgehend von dunklen Punkten bei grünem Fruchtfleisch auftreten und die Schale Risse bekommt, sollte geerntet werden, um Fäulnisauftreten vorzubeugen. Leider kann es trotzdem passieren, dass aus verschiedenen Gründen Fäulnis auftritt. Die Grundvoraussetzung, um einen passablen und sauberen Wein zu keltern ist eine möglichst genaue Auslese der gefaulten Beeren. Trotzdem sollte bei gefaultem Lesegut je % Fäulnis 1 Gramm Aktivkohle je 100 Liter Maische bereits in die Maischepumpe, besser in den Rebler dosiert werden. Sofern es die Chargengröße und die Pressenkapazität zulässt, wären Ganztrauben zu pressen und die Kohle über die Trauben in die Presse zu geben. Bei gefaulten Trauben ist die Belastung mit Mikroorganismen sehr viel höher. Durch diesen „Startvorteil" können durch Mikroorganismen verursachte Fehltöne rasch auftreten. Daher ist es empfehlenswert und sinnvoll, die Trauben mit 50 mg/l zu schwefeln (10 g KPS auf 100 kg Trauben). Eine Behandlung mit dem Phenolbehandlungsmitteln der Wahl ist bereits im Most und in höheren Konzentrationen anzudenken. Um eine saubere Vergärung zu fördern, sollte nach der Gerbstoffbehandlung mind. 200 g/hl Bentonit eingesetzt werden. Ein exaktes Entschleimen dieser Moste ist essenziell. In schwierigen Fällen kann auch der gesamte Most durch den Trubfilter filtriert werden. Botrytisbefall reduziert den hefeverfügbaren Stickstoff und es muss darauf geachtet werden, mit der Hefeernährung nicht zu sparen. Bereits im Hefeansatz können Produkte aus Hefezellwänden verwendet werden, um einen möglichst potenten Hefeansatz zu haben. Eine Dosage eines DAP-Produktes mit Thiamin ist das Mittel der Wahl während der Gärung. Am Ende der Gärung ist ein rascher Abzug von der Vollhefe anzuraten und nach ca. 14 Tage nach sicherem Gärende sollte mit 70 mg SO_2 pro Liter geschwefelt werden.

Geringe Nährstoffversorgung

Aus den Analysen ist eine sehr geringe Stickstoffversorgung bekannt. Eine Zugabe von 10-30 g/hl Hefenährsalz mit Thiamin wird bei allen Sorten von Vorteil sein. Schulmäßig ist die Nährstoffgabe zu dritteln. 10-20 g/hl vor der Hefezugabe, 10-20 g/hl nach einem Drittel und 10-20 g/hl zur Hälfte der Vergärung. Unabhängig davon ist, sobald laute Noten auftreten, Nährsalz zu dosieren. Bei aktiver Hefe und lauten Tönen im letzten Drittel der Gärung kann Nährsalz dosiert werden, allerdings nicht mehr als 3 g/hl. Bei der Aktivierung der Hefen für Moste mit bekannt geringen Nährstoffgehalten, kommen inaktivierte Hefepräparate zum Einsatz (Vita-drive, Goferm, etc.). Diese Produkte sind für den Start der Gärung gut, ersetzen die Dosage von Hefenährsalz jedoch nicht.

Bei kühlen Lesetemperaturen ist auch daran zu denken, dass Bentonit unter 10°C praktisch nicht wirkt. Weiters gilt es im Hinterkopf zu behalten, dass die Temperaturdifferenz zwischen Hefeansatz und Most nicht mehr als 6°C betragen soll. Ansonsten kann ein Großteil der Hefen im Ansatz nicht gut starten bzw. sogar absterben.

Schwefeln

Der Zeitpunkt und Menge der Schwefelung ist von einigen Faktoren abhängig. Grundsätzlich soll mit schwebender Hefe so lange wie möglich gearbeitet werden. Dadurch kann der SO_2-Bedarf nachhaltig gesenkt werden. Es gibt hier 2 Zeitpunkte, die als Anhaltspunkt herangezogen werden können. Einerseits sollte geschwefelt werden, wenn der Jungwein beginnt, sich von oben herab von selbst zu klären. Andererseits kann 14 Tage nach sicherem Gärende ohne Bedenken geschwefelt werden. Zu früh zu schwefeln, kann dazu führen, einen Schwefelfresser zu produzieren. Die Erstschwefelung sollte mit 60 – 70 mg SO_2 pro Liter erfolgen. Diese Menge kann bei gefaultem und nicht besonders schön ausgelesenem Lesegut auf 100mg/l erhöht werden.

„Pinking"-Prävention

Reduktiv verarbeitet Moste können durchaus zu „Pinking" neigen. Als Pinking wird die Oxidation einer bestimmten Gruppe von Gerbstoffen bezeichnet, die zuerst farblos sind und durch Oxidation pink werden. Besonders bei reduktiv verarbeiteten Weinen, bei denen der Sauerstoffkontakt während der Füllung der erste nennenswerte ist, kann es zum Pinking kommen. Es ist durchaus empfehlenswert, bei solchen Mosten präventiv mit PVPP im klaren Most zu arbeiten, eine Dosage von 10 g/hl ist hier ausreichend.

Tolle Weine und viel Spaß an denselben wünscht aus Silberberg, Karl Menhart

Vorankündigung Bio-Obstbautage 2022

Im Bildungszentrum für Obst- und Weinbau Silberberg, www.silberberg.at

Mittwoch, 30. Nov. 2022, 14 bis ca. 21 Uhr und
Donnerstag, 1. Dez. 2022, 8.30 bis ca. 16.30 Uhr

Das detaillierte Programm wird in der nächsten Ausgabe veröffentlicht bzw. ist unter www.bio-austria.at/obstbautage abrufbar. Sollte aufgrund von etwaigen Maßnahmen die Durchführung einer Präsenzveranstaltung nicht möglich sein, wird die Veranstaltung in Online-Modulen abgehalten.