



Herbst-Info - Herbst-Info - Herbst-Info

September 2014

Sehr geehrte Kunden,

die ersten Anlagen werden z. Z. gelesen und man kann nur raten:
Reinholen was möglich ist!

Die Kirschessigfliege und die daraus resultierenden hohen flüchtigen Säurewerte sind im Moment Programm und man kann nur hoffen, dass dies weiterhin die spätreifenden Sorten nicht betrifft.

Handeln Sie schnell und konsequent!

Etliche Moste wurden bereits von Kellereien abgelehnt (Traubensaft max. 0,4 g/l erlaubt). Für hagelgeschädigte bzw. fäulnisbelastete Anlagen, die jetzt vorzeitig gelesen werden müssen – obwohl sie noch kein optimales Mostgewicht erreicht haben, gilt:

- Überall (Weiß – Rot) 80 – 100 g KD pro 1000 kg Trauben
- Maischestandzeit nur wenn noch keine Infektionen vorhanden sind
- Konsequente Vorklärung mit Kohle
- Gärtemperatur nicht zu kalt >17°-22° C
- Komplexe Nährstoffe und Vitamin B1
- Tannin oder Chips - auch im Weißweibereich - um die grünen und bitteren Noten zu binden.

Bei belastetem Lesegut nur Reinzuchthefen verwenden die zügig gären und wenig Nährstoff brauchen!

Weißwein: VB1 ⇒ ⇒ EC1118 ⇒ ⇒ Anaferm Classic ⇒ ⇒ Anaferm Basic

Rotwein: Siha 8, Anaferm Rubin

UTA Vorbeugung: hoher Ertrag ⇒ frühe Lese ⇒ UTA-Potential
Bei Weißwein vorbeugend 15 g/hl Asco vor der SO² geben (2 Tage vorher)!

Achtung: Dann müssen die Reduktone berücksichtigt werden – bei der Bestimmung der SO²!

Neu: **Anaferm Basic** im 15 kg Vakuumbbeutel, günstiger Preis für Großverbraucher!

Neu: Besuchen Sie unseren Hefefinder auf unserer Website

Bewährt: Anavital extra und Anafin Most K Super Wirkung – Super Preis
--

Wie gewohnt halten wir alle gängigen Produkte für Sie bereit und freuen uns auf eine gute Zusammenarbeit für den neuen Jahrgang!

Ihr Wagner Vinocare Team

Im Herbst ist unser Labor auch Samstags von 9–13 Uhr geöffnet!

Weißwein 2014

>> Faules Lesegut <<

Trauben Schnelle Verarbeitung ist wichtig! Keine Maischestandzeit und keine Enzyme bei mehr als 25 % Fäulnis. Hier würde nur mehr unerwünschtes herausgelöst. + 10 g/hl Kaliumdisulfit + staubarme Pulverkohle – (besserer Wirkungsgrad wie granulierten Kohle).

Pro % Fäulnis 1-2 g/hl max. 100 g/hl ist erlaubt
--

Most + event. nochmal Kohle
+ Enzym „Lallzyme C-MAX „ 1-2 g/hl
oder bei sehr starker Fäulnis „Lallzyme MMX“ 5 g/hl (=Pektinase + Glucanase)
+ „Anamost K“ 20-40 g/hl gegen phenolische Noten, Bitterstoffe, Gerbstoffe
150-200 g/hl Most-Bentonit nach ausreichender Enzym-Wirkzeit - mind. 3 Std. - (Temperatur

abh.)

Bei sehr starker Fäulnis Bentonit weglassen, damit das Enzym weiter wirken kann!

Dann Trub oder besser alles nach Möglichkeit durch den Hefefilter, um möglichst viel nachteiliges herauszuholen.

- **Die Sedimentation** könnte bedingt durch die Fäulnis an die Grenzen kommen. Wenn Sie nicht kühlen können, wird Ihnen der Most angären bevor er sich abgesetzt hat.
 - Oder + 10-20 g/hl Flotationsgelatine und **Flotieren**.
 - **Most** anschließend probieren – alles ok? oder nochmal Kohle? – nochmal flotieren
- Die Flotation** hat den Vorteil, dass sie schnell ist. Großer Nachteil ist die starke Oxidation. Gerade Fäulnisbelastete Moste neigen verstärkt zur Oxidation. Umstellen auf Stickstoff wäre ratsam.

Vorgeklärter Most + 20-50 g/hl Reinzuchthefer höhere Dosage je nach Fäulnisgrad
+ 10-30 g/hl „Goferm“ in den Hefeansatz
+ „Vit.B1“ gegen Schwefelfresser (max. 0,6 g/1000 l)
+ 50 - 120 g/hl „Anavital extra“

Bei Bocksbildung während der Gärung sollte mit „Anavital extra“ oder Hefe-Nährsalz-Kombi nachdosiert werden.

Auch DAP ist möglich (enthält aber nur Stickstoff, der sehr schnell wieder verbraucht ist.)

Also den vorgeklärten Most gut mit Nährstoff und Reinzuchthefer versorgen. Nicht zu kalt angären > Gefahr der Essigsäurebildung!

Bei Fäulnisbelastetem Most mehr (20-40 g/hl) Reinzuchthefer geben, damit diese sich schnell durchsetzen kann und schädliche Hefen und Bakterien unterdrückt werden. Keine langsam gärenden Aromahefen verwenden, sondern solche, die bekannt sind für eine zügige und sichere Endvergärung! (VB1, EC1118, Siha 8, Vin 13) Goferm in den Hefeansatz für eine sichere Endvergärung!

Unbedingt Vit.B1 geben max-Dosage ausnutzen 0,6 g/1000 !! Vermeidet die Erhöhung der Gesamt SO² (kann bereits in den Hefeansatz gegeben werden)

Bitte verwenden Sie nicht nur DAP zur Hefe-Ernährung, sondern setzen Sie auch die viel besseren Kombipräparate ein. > mehr Aroma > mehr Fülle > weniger Gesamt SO² > weniger flüchtige Säure.

Rotwein 2014

>> Faules Lesegut <<

Grundsätzlich gilt: kein Rotwein aus faulen Trauben! Besser sofort abpressen und umschwenken auf Weißherbst oder Rosé-bereitung und zunächst behandeln wie Weißwein - faules Lesegut. Besser einen hellen Rotwein mit sauberem Charakter als ein dunkler maischevergorener mit Pilzton.

Maischetannin oder Chips sind für Basisweine als Hilfsmittel zu verstehen, um fehlende Struktur im Wein auszugleichen. Damit werden grüne unreife Töne kompensiert und die Farbe wird stabilisiert. Getoastet oder ungetoastet und die Höhe der Dosage ist reine Stilfrage. Bei geringer Fäulnis ist die Maischekurzzeiterhitzung auf 82° C zu bevorzugen um eine schnelle Extraktion der Farbe zu bekommen.

Mit einer langen Maischegärung würden zu viele bittere und negative Aromen entstehen. Nach der Maischeerhitzung ist das Abkühlen wichtig, damit die Enzyme wirken können (bei 40 Grad optimal) sonst gibt es Probleme beim Kellern. Anschließend für weiteres Abkühlen sorgen, damit die Hefe gut starten kann und nicht versiedet. Wichtig: Nie über 32 ° C Gärtemperatur. Temperaturtolerante Hefen sind zu bevorzugen, damit es keine Gärstockungen gibt.


<p>Angaben zum Hefeansatz beachten: immer Rehydrieren! – nie trocken ins Gebinde – mindestens 20 g/hl ! Temperatur beachten !Bei geringerer Einsaat können Gärstockungen entstehen oder die unerwünschte Spontanflora kann sich durchsetzen! Immer ausreichend Nährstoffe zusetzen! Hefen mit hohem Nährstoffbedarf sind meist nur bei Kühlung optimal zu ernähren. Dann entfalten sie ihr volles Potential. (Gestaffelte Gabe wäre optimal)</p>

Weißweine 2014

>> Gesundes Lesegut<<

Schonende Traubenannahme + Selektierung ⇒ bessere Weine

Trauben + SO² + 5 g/hl Kaliumdisulfit schützt vor Oxidation der Aromavorboten und natürlich auch vor mikrobiologischen Nachteilen
(gesundes Lesegut 5 g/hl KD ⇒ bei Fäulnis bis 10 g/hl KD)

Enzym  + 2 g/hl Enzym „**Lallzym Cuvee blanc**“
(= Pektinase + Glukosidaseaktivität, für alle fruchtigen Weißweine optimale Extraktion der Fruchtaromen bei geringer Gerbstoffextraktion)
-oder 0.5 – 1 g/hl **Lallzym-C-Max** (hochaktives Enzym) auch bei kalten Temperaturen! <10°C!

Auch bei gesundem Lesegut ist eine Kohleschönung von 20 g/hl empfehlenswert (Umweltbelastungen, Spritzmittelrückstände auf der Beerenhaut). Bei gesundem, ausgereiftem Lesegut, niedrigen pH-Werten und kühlen Temperaturen – sind folgende Maischestandzeiten (entrappt) zu empfehlen:

Riesling	ca.6 – 12 h	(Stilfrage)	} und mehr
Weißburgunder	ca.6 – 12 h		
Grauburgunder	ca. max 3 h	je nach Rosafärbung auch länger	
Bukettsorten	ca. 12 – 14 h		

Für Premium- und Selektionsweine sind auch längere Maischestandzeiten vorteilhaft, hier ist auch oft etwas mehr Gerbstoff tolerierbar.

Ascorbinsäure auf die Trauben (10 g/hl) bei Rebsorten, die reduktiv ausgebaut werden sollten (Sauvignon Blanc, Scheurebe)

Kombipräparate mit Asco, SO² + Tannin sind nicht zu empfehlen ! (Kann die Gesamt SO² erhöhen).

Most Sedimentation + 20 g/hl Kohle 1 – 2 h
+ 20 -40 g/hl Anamost mit oder ohne Kasein ca. 2 h
+ max.200 g/hl (Mostbentonit)
Für ertragsreduzierte Anlagen Bentonit erst im Jungwein nach Bedarf schönen !
Für sehr frühe Füllungen – Basisweine – ist die Mostschönung mit Bentonit sicherlich sinnvoll.

Most Flotation + ev.20 g/hl Kohle
+ 0,5 – 1 g/hl Flotationsenzym mind. 2 h Einwirkzeit je nach Temperatur - dann erst Bentonit !
+ 0 - 200 g/hl (Mostbentonit oder Canaton)
+ 15 -20 g/hl Flotationsgelatine

oder + 20 – 40 g/hl Anamost K+ 10 g/hl Flotationsgelatine
Anamost K entfernt störende Gerbstoffe und Phenole

z.B. von Sonnenbrand und Hagel

„Anamost K“ mit Kasein erfasst ein breiteres Spektrum an Gerbstoffen als reines PVPP

Vorgeklärter Most + 20 g/hl Reinzuchtheife + **Vitamin B1**
+ 50-120 g/hl „Anavital extra“
Sofort geben ist möglich, aber besser gestaffelt auf 2 – 3 mal nach Beginn der Gärung

Bei Fäulnis pro % Fäulnis + 2 g/hl mehr an RZH geben

Wenn Schwierigkeiten bei der Gärung zu erwarten sind oder diese von vorneherein ausgeblendet werden sollen: + 5 – 10 g/hl „Goferm“ in den Hefeansatz für sicheres Durchgären

Für die abklingende Gärung:

- ! **Enzym „Lallzym β “** \Rightarrow für Bukettweine zur Aromagewinnung
- nach ca. 10 Wochen 10 – 20 g/hl Bentonit zur Inaktivierung
- ! **Enzym „Lallzym MMX“** \Rightarrow für Weißweine, die länger auf der Hefe bleiben zur Abrundung -
gibt Fülle, Volumen, Harmonie -
oder als Filtrationsenzym für eine problemlose Filtration

Abschwefeln

Acetaldehydabbau abwarten – ca. 10 Tage nach Gärende.

Wein aus gesunden Trauben mit niedrigem pH-Wert	+60–80 mg/l SO ²
andere Weine	+100 mg/l SO ²
Fäulnisbelastete	+120 mg/l SO ²

Für gleichmäßige Verteilung sorgen und spätestens 1 Woche danach Kontrolle der freien SO²!

In den letzten Jahren zeigt uns die Alkoholausbeute eine Tendenz nach oben. Dies ist nicht zuletzt bedingt durch die weiterentwickelten Reinzuchthefen, die guten Hefenährstoffe und auch durch die optimierte Gärführung (Kühlung) der Fall! Eine Kontrolle des Alkoholgehaltes gegen Ende der Gärung bringt Gewissheit

Weitere Maßnahmen zur Steigerung der Aromen Bildung und der Frische- und Fruchtkomponenten

- 1) Organische Zusatznährstoffe wie „Opti White“ und „Optimum White“
 - Oxidationsschutz, die Weine bleiben länger frisch
 - Erhöhte Thiole und Esterbildung (Passionsfrucht, Sauvignon Blanc)
- 2) Hefen mit ausgeprägter Aromenbildung
 - Sauvignon Blanc Uvaferm SVG, Anaferm verde
 - Rosé Lalvin Rhohe 4600
 - Riesling u.a. Anaferm Riesling – die elegante Rieslinghefe –

Zymaflore Delta - Passionsfrucht, Mango, Litschi
Zymaflore X5 - für Riesling, mehr exotische Aromen, mehr Thiole, Grapefruit

Weitere: Siha Cryarome, Simi White, Anaferm Exotic, Anaferm Primo, Lalvin 1597

- 3) Hefen mit verstärkter Polysaccharidbildung oder Glycerinbildung also für mehr Fülle.

<u>Weißwein:</u>	Lalvin RHST	<u>Rotwein:</u>	Lalvin RC 212
	Siha Element		Lalvin ICVD254
	Lalvin cy3079		

Für die Basisrotweine erreichen wir mit Maischeerhitzung und Tannin + oder Chipseinsatz – auch ansprechende „easy drinking“ Rotweine. Weiterhin können wir bei optimalem Lesegut mit angemessenem Saftabzug und langen Maischestandzeiten arbeiten. Der organische Hefenährstoff „Optired“ steigert die Komplexität und die Farbstabilität ihres Rotweins (nicht für frühe Füllungen). Und nicht zuletzt können wir mit Tannin, Chips, Staves und Blogs arbeiten – was sehr zu empfehlen ist – da sie auch hier mehr Harmonie und Fülle in ihrem Rotwein erreichen und grasige, gerbige Noten reduzieren.

NEU! Schwefelung in flüssiger Form „Liquisulf“ (in 1 Liter sind 200 g SO²)
Geruchsfrei (gebunden an Ammonium)
= SO² Gabe und Ammonium-Hefenährstoff kombiniert in einem Produkt
(Ersetzt aber nicht die Hefenährstoffe)

NEU! Flavia- die Nichtsaccharomycetenhefe mit den SpontiAromen

Wir sind biozertifiziert und führen folgende Produkte für ihren Biowein

Vano Most	- zur Mostverklärung
Vano Gel bio	- Gelatine hochbloomig
Vano Vital	- Basis Nährstoff mit Heferindenprodukt, DAP, Cellulose,
Vano Vital spezial	- Hefenährstoff für extreme Bedingung
Hefen	- Viniferm bio Cool White
	- Viniferm bio extra red
Ferm Control Clear-Up	- Hefezellwandpräparat „Vermeidung von Böckser“
Ferm Control Bio	- Hefenährstoff

Grapescan-Mostanalyse: Viele Informationen in einer Analyse!

Biologischer Säureabbau

Pestizidrückstände

- Rückstände gewisser Fungizide und Schädlingsbekämpfungsmittel, insbesondere erstere, können eine schädliche Wirkung auf die Milchsäurebakterien haben.
- Am effektivsten, im negativen Sinne, sind Rückstände systemischer Präparate, welche oft in feuchten Jahren benutzt werden um die Botrytis zu bekämpfen. Besondere Vorsicht ist daher in Jahren mit hohem Botrytisbefall geboten.
- Kellermeister müssen mit den Sprühprogrammen und den benutzten Produkten vertraut sein und sich an die Wartezeiten, welche für die verschiedenen Fungizide vorgeschrieben sind, halten.
- Es wird vermutet, dass auch die Abbauprodukte dieser Pestizide Wirkung auf die Milchsäurebakterien des Weines haben.

vorbeugend z.B. „Optired“ geben – wirkt absorbierend gegen hemmende Stoffe.

Eigenschaften der von uns empfohlenen Bakterien:

Grenzwerte im Wein:

	Alkohol (%v/v)	pH	Gesamte SO ² (mg/l)	Temp. (°C)	Einfluss auf Weinfülle u. Body	Einfluss auf Frucht	Nährstoff- bedarf
Uvaferm Alpha	<15,5	>3,2	<50	>14	****	***	nieder
Uvaferm Beta	<14,5	>3,2	<60	>14	*	****	hoch
Lalvin VP41	<16	>3,1	<60	>16	****	*	nieder
				17- 26°C	***	****	hoch
*MaloBacti CN1+A ³ Citratnegativ	max14	3,2-4,2	10	<20	***	****	hoch

*Die Zitronensäure bleibt erhalten – die Weine wirken frischer.

Neu!

MaloBacti HF2 für Pinot Noir pH 3,0

Vorteil: keine Farbabsplaltung durch Betaglucosidasen im Vergleich zu anderen Kulturen.