



Ernteleitfaden Weißwein

Kellereiartikel Beisteiner

7311 Neckenmarkt, Gewerbepark 1

Traubenschwefelung

Auch bei gesundem Lesegut ist eine Schwefelung von ca. 5g/100kg empfohlen.

Bei hohen Temperaturen oder gefaultem Lesegut bis zu 10g/100kg.

Zur Vermeidung von Oxidation kann Ascorbinsäure (10g/hl) sowie Tannin zugesetzt werden.

Bei Einsatz von Ascorbinsäure ist die jodometrische SO₂-Bestimmung im Wein nicht mehr durchführbar.

Enzymatische Maische- und Mostaufschluss

Ziele einer guten Enzymierung:

- Gute Pressbarkeit / Höherer Anteil an Seimost
- Höhere Ausbeute
- Aromenfreisetzung
- Senkung des Gerbstoffgehaltes durch niedrigeren Pressdruck
- Schnellere Klärung durch Sedimentation
- Besser filtrierbare Weine durch niedrigeren Pektingehalt

Aufwandmenge 2-4g/hl

- Bei niedrigen Temperaturen sollte eine höhere Dosage gewählt werden

Produkte:

- *Endozym ICS10 Eclair/ Endozym Eclair*
- *Erbsloeh Trenolin Super plus/FastFlow*
- *IOC Saft u. Maischeenzym flüssig*

Aktivkohle

Auch bei gesundem Lesegut binden 5g/hl Kohle Schadstoffe und führen zu mehr Reintönigkeit

Bei faulem Lesegut gilt die Formel 1g/hl/% Fäulnis

Produkte:

- *Granucol GE/Granucol FA/Granucol BI*

Gerbstoffbehandlung

Da eine frühe Gerbstoffbehandlung im Most wesentlich schonender ist als im Wein, wird eine Schönung im Most empfohlen. Besonders bei trockengestressten sowie sonnenbrandgeschädigten Trauben ist eine frühe Behandlung von Vorteil.

Der Einsatz von gelatinehaltigen Produkten führt zusätzlich zu einer besseren Vorklärung und einem kompakteren Entschleimungstrub.

Die Dosage sollte nach Sorte und Verarbeitung angepasst werden.

Produkte:

- *Erbslöh Oenopur*
- *Erbslöh Mostgelatine CF*
- *PVPP Polygel W*
- *Littofresh Origin/Most/Liquid (vegane Mostbehandlung)*

Eiweißstabilisierung

Der Einsatz von speziell selektionierten Mostbentoniten fördert die Klärwirkung des Mostes und führt bei richtigem Einsatz zur Eiweißstabilität.

Je nach Sorte sollte die Dosage 250-350g/hl betragen.

Das Bentonit in der 5-fachen Wassermenge einrühren und für mindestens 6 Stunden vorquellen lassen. Den Wasserüberstand vorsichtig abtrennen, das Bentonit aufrühren und im Most/Wein gut einrühren.

Das richtige Vorquellen, eine gute Verteilung im Most und die Temperatur sind für eine gute Wirkung entscheidend.

Produkte:

- *Mostbentonit*
- *Seporit*
- *NaCalit*
- *Fermobent (Mitvergären von Bentonit ohne Eiseneintrag)*

Entschleimung

Eine gründliche Mostvorklärung durch Sedimentation, Flotation, Zentrifugation oder Filtration legt den Grundstein für eine hohe Weinqualität.

Ziele der Mostvorklärung:

- Saubere Gärung
- Vermeidung von Fehltonen
- Bessere Filtrierbarkeit des Weines
- Hemmung von wilden Hefen und Bakterien
- SO₂-Ersparnis durch niedrigere Acetaldehydproduktion der Hefe
- Sauberer Hefetrub → Sur Lie/ Battonage

Hefeaktivierung

Hefeaktivatoren sind biologische Mobilisatoren und Nährstoff für Reinzuchthefen während der Rehydrierung.

Ziele der Hefeaktivierung:

- Bessere Vermehrungsrate der Hefe
- Stärkung der Hefezellen
- Reduzierung des SO₂-Bedarfs durch niedrigere Acetaldehydbildung
- Vollständige Endvergärung
- Förderung der Reintönigkeit

Produkte:

- *Fermoplus Energy Glu 3.0*
- *Lallemand GoFerm*
- *Erbslöh Vitadrive*

Heferehydrierung

Das richtige Rehydrieren der Hefe ist die Basis für eine saubere und gute Gärung.

Hefe in der zehnfachen Wassermenge (ca.37°C) einrühren. Nach ungefähr 15 Minuten Most zum Ansatz geben um die Temperatur anzugleichen. Die Temperaturdifferenz zwischen Hefeansatz und Gärgebinde sollte bei der Zugabe nicht größer als 10°C sein.

Um eine reintonige und sichere Gärung zu gewährleisten sollte man sich im Vorhinein mit den Stoffwechseleigenschaften der gewählten Hefe auseinandersetzen.

(Gärtemperatur, Nährstoffbedarf, Gärstärke)

Unsere Hefeauswahl für Weißwein entnehmen Sie bitte dem Beilageblatt

Hefeernährung

Da in den letzten Jahrgängen immer mehr Gärstockungen durch mangelnde Nährstoffversorgung aufgetreten sind, wird eine Nährstoffgabe dringend empfohlen.

(Trockenstress)

Optimal ist eine gestaffelte Nährstoffgabe bis zur Mitte der Gärung.

In der zweiten Gärhälfte sollte nur bei schleppender Gärung oder Bockserbildung nachdosiert werden. Hierbei ist zu beachten, dass die Nährstoffpräparate kein Vitamin B1

(Thiamin) enthalten um Fehltöne zu vermeiden.

Produkte:

- Enovit
- Fermoplus Integrateur
- *Erbslöh Vitaferm Ultra*
- *Erbslöh Vitamon Liquid*
- *Lallemand Fermaid AT*

Mannoproteine zur Erhöhung des „Mouthfeelings“

Abhängig vom erwünschten Effekt beträgt die Dosage zwischen 10 g und 30 g/100 L. Manno Release® wird vor der Anwendung im Wein in der 10fachen Menge Wasser angerührt. Nach der Zugabe zum Gesamtgebilde ist für eine gute Verteilung zu sorgen

Vorteile:

- Steigerung von Mundgefühl und Körper, Struktur und Komplexität der Aromen
- Minderung von Adstringenz
- Beschleunigter Sur-Lies-Effekt für schnell vermarktbar Weine
- Verbesserte Weinstein- und Proteinestabilität im Wein
- Positive Beeinflussung der Gärkinetik

Produkte:

- Battonnage KD150
- Manno Release

Gärkontrolle

Um eine sichere Gärung zu gewährleisten sollte die Gärung täglich mindestens einmal kontrolliert werden.

- CO₂-Bildung
- Temperatur
- Zuckergehalt (Refraktometer, Handbiegeschwinger)
- Geschmack

Produktdatenblätter und nähere Informationen zu den Produkten:

- **Beratungslabor – 06645329466**
- **www.erbsloeh.com**
- **www.weintechnologie.at**
- **www.sulfometa.at**
- **www.aeb-group.com/de**