

ARBEITEN IM REBBAU UND KELLER



Abb. 1: Wespenfrass. (© Agroscope)



Abb. 2: Auch Ständen müssen gereinigt werden. (© weinweltfoto.ch)

HERBSTVORBEREITUNGEN

Das nachfolgend benötigte Material muss für die Ernte bereitgestellt werden:

- + Lesekisten, sauber und ausreichend
- + Ständen auf Schadstellen prüfen und reinigen
- + Waage für Traubenwägung ist geeicht, sonst eichen lassen
- + Erntescheren sind gereinigt und geschliffen
- + Allenfalls benötigte Handschuhe und «Wümmerschürzen» sind vorhanden
- + Traktor, Kleinraupen und andere motorisierte Hilfsmittel für die Ernte sind gewartet und auf ihre Funktionstüchtigkeit geprüft

Der Einsatzplan ist vorbereitet. Die Erntehelferinnen und -helfer sind frühzeitig informiert und für die Lese instruiert – dies gilt vor allem für das Sondern der Trauben. Dieses Jahr muss allenfalls mit erhöhtem Ausfall durch Falschen und Echten Mehltau gerechnet werden.

Es lohnt sich auch, sich einige Gedanken über die zu erwartende Menge an Trauben und

deren Verwendung zu machen, bevor die Trauben in den Keller geliefert werden.

WESPEN UND ESSIG

Durch Wespenfrass belastete Trauben (Abb. 1) gehören nicht ins Lesegut und müssen penibel ausgesondert werden. Die Gefahr von Essigsäurebildung ist bei diesem Traubengut besonders hoch. Hier gilt wie bei Botrytisinfizierten Trauben ein rasches Einbrennen und eine sofortige Verarbeitung. Damit Essigsäurebakterien möglichst wenig Zeit haben, um sich zu vermehren, ist ein schneller und zügiger Gärstart anzustreben. Eine ausreichende Stickstoffversorgung der Hefen ist hier besonders wichtig. Das Leseschirr und die Ständen müssen vor und während der Ernte gründlich gereinigt werden (Abb. 2).

STICKSTOFFVERSORGUNG

In einigen Rebbergen ist Stickstoffmangel vermehrt ein Problem. Nicht nur im Rebberg, sondern auch im Most, vor allem bei Weissweinen. Jedes Jahr zeigen die Reifemessungen Unterschiede in der Stickstoff-

versorgung der Moste. Die Ursachen liegen nicht nur in der Dauerbegrünung, sondern auch in der zunehmenden Trockenheit während der Vegetation. Die Folgen sind Gärstörungen, untypischer Alterungston (UTA) und erhöhte Böckserbildung. Mit zunehmenden Reifegraden nimmt der Stickstoffbedarf der Hefen zu, dies sollte bei der Nährstoffzugabe berücksichtigt werden. Die Menge an hefeverfügbarem Stickstoff (Ammonium und Alpha-Aminostickstoff) für eine sichere Gärung liegt je nach Alkoholgehalt zwischen 150 bis 250 mg N/L. Eine Mostanalyse bei Verdacht auf eine «Unterernährung» ist ratsam.

ROLLE DER HEFEN

Hefen benötigen für die Vermehrung und den Gärungsstoffwechsel Nährstoffe (Tab.). Das sind nicht nur Zucker, sondern auch Stickstoffverbindungen, Vitamine, Salze und Spurenelemente. Optimal verlaufene Gärungen führen zum gewünschten, fehlerfreien Weintyp. Korrekturen von Gärstockungen oder Behandlungen von böcksernden Weinen sind möglichst zu vermeiden. Je nach Wahl der Reinzuchtheffe sind die Nährstoffansprüche unterschiedlich. In den jeweiligen Datenblättern der Hersteller finden Sie den Nährstoffbedarf der einzelnen Hefen.

Denken Sie bei Ihrer Bestellung der benötigten önologischen Produkte auch an die Hefeernährung.

Thierry Wins, Agroscope

NÄHRSTOFF	DOSAGE	YAN*	WIRKUNG
Thiamin (Vitamin B1)	max. 60 mg/hl	kein Einfluss	Verbessert den Hefestoffwechsel, besonders bei Botrytis empfohlen
Diammoniumhydrogenphosphat (DAP)	max. 100 g/hl	210 mg/L	Unterstützung der Hefe beim Zellaufbau
Kombipräparate Vitamin B1 + DAP	max. 40 g/hl	84 mg/L	Gärungsaktivator
Autolysate, inaktive Hefen	max. 40 g/hl	max. 4–14 mg/L	Fördert die Hefeentwicklung durch Spurenelemente, Vitamine, Aminosäuren

Tab.: Überblick Hefenährstoffe. *YAN: Yeast assimilable Nitrogen (hefeverwartbarer Stickstoff)