

Auf den nachfolgenden Seiten finden Sie einige Grape-scananalysen mit der dazugehörigen Interpretation der Analysenwerte.

Bitte beachten Sie:

Bei der Addition von Wein- u. Äpfelsäure erhält man in der Regel einen höheren Wert als die Gesamtsäure. Dies ist keine Analysenfehler, sondern hat mit der Abpufferung der Säuren durch Mineralstoffe wie Kalium, Calcium u. Magnesium zu tun.

Inhalt:

- Beispiel 1: Portugieser Rotwein
- Beispiel 2: Spätburgunder Rotwein
- Beispiel 3: Portugieser Weißherbst
- Beispiel 4: Riesling
- Beispiel 5: Müller-Thurgau

Beispiel 1: Portugieser Rotwein

WEINLABOR KIEFER

Wein,- Sekt,- und Branntweinanalysen
 Fachberatung - Bodenanalysen

Marktstrasse 9
 67487 Maikammer
 Telefon: 06321-952082
 Telefax: 06321-952083

Markus Kiefer, Marktstraße 9, 67487 Maikammer

Beurteilung Reifegrad / Gesundheitszustand

Bezeichnung der Probe W1000063004 29.06.06 10:07:39
 2005 Portugieser Rotwein

Reifegrad

Mostgewicht	68.0	°Oechsle
Zucker	152.0	g/l
Gesamtsäure	4.9	g/l
pH-Wert	3.56	
NOPA mit GSC	151	mg/L
Ammonium	52	mg/L
Kalium	1772	mg/l
Weinsäure	3.00	g/l
Äpfelsäure	2.7	g/l
potentieller Alkohol	9.05	
Wein-/Äpfelsäure Verhältnis	52.6	

Gesundheitsgrad

Flüchtige Säure	0.10	g/l
Glucose/Fructose-Verh.	0.99	
Glycerin	0.7	g/l

Hilfsparameter

Vorhandener Alkohol	0.3	g/l
Gluconsäure	0.3	g/l

Empfohlene Zugabe Vitamin B1 0,6 g/Fuder
 Empfohlene Zugabe Gärsalz 30 bis 50 g/hl
 pH für Weißwein und Weißherbst hoch
 pH für Rotwein und Gewürztraminer hoch
 Flüchtige Säure --> nicht auffällig
 Glycerin --> nicht auffällig
 Glucose/Fructose Verhältnis --> nicht auffällig
 Alkohol --> nicht auffällig
 Gluconsäure --> nicht auffällig
 Lesegut mit geringer Reife (aus Verhältnis Wein-/Äpfelsäure)

Maikammer, 29.06.06 Weinlabor Kiefer Sämtliche Werte beziehen sich nur auf die eingereichte Probe.

Interpretation, Bsp. 1: Portugieser Rotwein

Aufgrund des niedrigen Reifegrades von 52,6 ist zur Rotweinaufbereitung eine Hochkurzweizerhitzung ratsam. Wenn man sich doch für eine Maischegärung entscheidet, sollte auf ein komplettes Vergären auf der Maische verzichtet werden. Es empfiehlt sich abzupressen wenn max. 60 – 70 % des Zuckers vergoren wurde, da ansonsten zu viele bittere u. unreife Tannine ausgelaugt werden.

Durch den rel. hohen pH-Wert von 3,56 besteht die Gefahr dass beim Auftreten einer Gärstockung sofort ein wilder Biologischer Säureabbau einsetzt, der zu Fehltonen führen kann. Eine tägliche Gärkontrolle ist daher unerlässlich! Die Gärtemperatur darf nicht zu stark ansteigen um ein Versieden der Hefen zu vermeiden. Hierauf ist im Besonderen bei der HKZE zu achten. Wenn möglich sollte die Maische vor dem Reinzuchtheferzusatz auf unter 25° C abgekühlt werden.

Die Hefen sollten mit mind. 50 g/hl Gär Salz versorgt werden. Auf die Zugabe von Vitamin B 1 kann bei Rotwein i.d.R. verzichtet werden.

Beispiel 2: Spätburgunder Rotwein

WEINLABOR KIEFER

Wein,- Sekt,- und Branntweinanalysen
 Fachberatung - Bodenanalysen

Marktstrasse 9
 67487 Maikammer
 Telefon: 06321-952082
 Telefax: 06321-952083

Markus Kiefer, Marktstraße 9, 67487 Maikammer

Beurteilung Reifegrad / Gesundheitszustand

Bezeichnung der Probe W1000063004 26.06.06 09:05:05

2005 Spätburgunder Rotwein

Reifegrad

Mostgewicht	99.0	°Oechsle
Zucker	236.4	g/l
Gesamtsäure	7.5	g/l
pH-Wert	3.36	
NOPA mit GSC	194	mg/L
Ammonium	78	mg/L
Kalium	1772	mg/l
Weinsäure	6.00	g/l
Äpfelsäure	2.5	g/l
potentieller Alkohol	14.07	
Wein-/Äpfelsäure Verhältnis	70.6	

Gesundheitsgrad

Flüchtige Säure	0.10	g/l
Glucose/Fructose-Verh.	0.99	
Glycerin	0.7	g/l

Hilfsparameter

Vorhandener Alkohol	0.3	g/l
Gluconsäure	0.3	g/l

Empfohlene Zugabe Vitamin B1 0,6 g/Fuder
 Empfohlene Zugabe Gärnsalz 30 bis 50 g/hl
 pH für Rotwein und Gewürztraminer in Ordnung
 pH für Weißwein und Weißherbst in Ordnung
 Lesegut reif (aus Verhältnis Wein-/Äpfelsäure)
 Flüchtige Säure --> nicht auffällig
 Glycerin --> nicht auffällig
 Glucose/Fructose Verhältnis --> nicht auffällig
 Alkohol --> nicht auffällig
 Gluconsäure --> nicht auffällig

Interpretation, Bsp. 2: Spätburgunder Rotwein

Mit einem Reifegrad von 70,6 kann man von reifem Lesegut ausgehen, welches auch für eine Maischegärung geeignet ist. Ein komplettes Vergären auf der Maische ist möglich, für eine längere Nachmazeration könnte der Reifegrad aber noch etwas höher sein. Eine sensorische Kontrolle ist hierbei sehr wichtig, um festzustellen ab wann zu viele bittere Gerbstoffe herausgelöst werden.

Der pH-Wert von 3,36 bedeutet kein erhöhtes mikrobiologisches Risiko.

Die Hefen sollten mit mind. 50 g/hl Gärsalz versorgt werden. Auf die Zugabe von Vitamin B 1 kann bei Rotwein i.d.R. verzichtet werden. Bei dem hohen Ausgangsmostgewicht von 99° Oe ist der Einsatz von Goferm, für eine schnellere u. sicherere Endvergärung, bei der Heferehydrierung empfehlenswert. Das Einleiten des BSA ist dadurch früher möglich. Damit erreicht man eine höhere Starttemperatur für die Milchsäurebakterien, durch das Ausnutzen der Gärrestwärme. Hierdurch beschleunigt sich der Ablauf des BSA erheblich.

Beispiel 3: Portugieser Weißherbst

WEINLABOR KIEFER

Wein,- Sekt,- und Branntweinanalysen
 Fachberatung - Bodenanalysen

Marktstrasse 9
 67487 Maikammer
 Telefon: 06321-952082
 Telefax: 06321-952083

Markus Kiefer, Marktstraße 9, 67487 Maikammer

Beurteilung Reifegrad / Gesundheitszustand

Bezeichnung der Probe W1000063888 20.06.06 14:33:59

2005 Portugieser Weißherbst

Reifegrad

Mostgewicht	76.2	°Oechsle
Zucker	176.1	g/l
Gesamtsäure	4.9	g/l
pH-Wert	3.41	
NOPA mit GSC	42	mg/L
Ammonium	10	mg/L
Kalium	1774	mg/l
Weinsäure	5.80	g/l
Äpfelsäure	0.8	g/l
potentieller Alkohol	10.48	
Wein-/Äpfelsäure Verhältnis	87.9	

Gesundheitsgrad

Flüchtige Säure	-0.23	g/l
Glucose/Fructose-Verh.	0.99	
Glycerin	-0.2	g/l

Hilfsparameter

Vorhandener Alkohol	0.7	g/l
Gluconsäure	0.4	g/l

Empfohlene Zugabe Vitamin B1 0,6 g/Fuder
 Empfohlene Zugabe Gärnsalz 80 bis 100 g/hl
 Empfohlene Zugabe Hefezellwand 30 bis 40 g/hl
 pH für Rotwein und Gewürztraminer in Ordnung
 pH für Weißwein und Weißherbst hoch
 Lesegut besitzt hohe Reife (aus Verhältnis Wein-/Äpfelsäure)
 Glucose/Fructose Verhältnis --> nicht auffällig
 Alkohol --> nicht auffällig
 Gluconsäure --> nicht auffällig

Interpretation, Bsp. 3: Portugieser Weißherbst

Trotz des hohen Reifegrades war der Nährstoffgehalt sehr gering. Zur Vergärung wurde aus diesem Grund eine Gärstarke Hefe mit geringem Nährstoffbedarf ausgesucht(z. B. Fermicru VB1 oder Lalvin EC1118). Die Maximaldosagen an Vit. B1 u. Gär Salz (geteilte Gaben) wurden zugesetzt und die Hefe mit Goferm (=Hefezellwand) rehydriert. Dadurch wurde eine zügige und sichere Endvergärung erreicht u. das Aromapotential optimal ausgenutzt.

Durch den leicht erhöhten pH-Wert von 3,41 schloss sich unmittelbar nach der Gärung ein BSA an. Bei einer Kontrolle 4 Tage nach der Gärung war die Äpfelsäure schon komplett abgebaut. Da aber auch der Zucker auf unter 2 g/l vergoren war konnten sensorisch keine biologischen Fehltöne festgestellt werden.

Wegen der ohnehin schon niedrigen Mostsäure von 4,9 wäre es natürlich besser gewesen den Säureabbau durch eine Schwefelung max. 24 Std. nach Gärende zu unterbinden. Die Zugabe von Lysozym zum Most wäre sinnvoll gewesen um den BSA zu verzögern und Zeit für das Abschwefeln und Hellmachen des Jungweines zu gewinnen. Eine gekühlte Vergärung bei unter 15° C verhindert i.d.R. auch den BSA bringt aber eine erhöhte Gefahr von Gärverzögerungen – bzw. stockungen mit sich.

Beispiel 4: *Riesling*

WEINLABOR KIEFER

Wein,- Sekt,- und Branntweinanalysen
 Fachberatung - Bodenanalysen

Marktstrasse 9
 67487 Maikammer
 Telefon: 06321-952082
 Telefax: 06321-952083

Markus Kiefer, Marktstraße 9, 67487 Maikammer

Beurteilung Reifegrad / Gesundheitszustand

Bezeichnung der Probe

W1000063004

28.06.06 08:44:28

2005 Riesling Weißwein

Reifegrad

Mostgewicht	87.0	°Oechsle
Zucker	201.0	g/l
Gesamtsäure	8.9	g/l
pH-Wert	3.19	
NOPA mit GSC	250	mg/L
Ammonium	90	mg/L
Kalium	1689	mg/l
Weinsäure	6.70	g/l
Äpfelsäure	3.2	g/l
potentieller Alkohol	11.97	
Wein-/Äpfelsäure Verhältnis	67.7	

Gesundheitsgrad

Flüchtige Säure	0.12	g/l
Glucose/Fructose-Verh.	0.97	
Glycerin	0.5	g/l

Hilfsparameter

Vorhandener Alkohol	0.2	g/l
Gluconsäure	0.6	g/l

Empfohlene Zugabe Vitamin B1 0 bis 0,6 g/Fuder
 Empfohlene Zugabe Gär Salz 0 bis 30 g/hl

pH für Weißwein und Weißherbst in Ordnung

pH für Rotwein und Gewürztraminer zu niedrig

Lesegut reif (aus Verhältnis Wein-/Äpfelsäure)

Flüchtige Säure --> nicht auffällig

Glycerin --> nicht auffällig

Glucose/Fructose Verhältnis --> nicht auffällig

Alkohol --> nicht auffällig

Gluconsäure --> nicht auffällig

Interpretation, Bsp. 4: Riesling

Der Rieslingmost weist sehr gute Werte auf. Der Nährstoffgehalt u. der Reifegrad sind als gut zu beurteilen. Der pH-Wert ist in Ordnung u. die Gesundheitsparameter sind nicht auffällig. Das Lesegut bzw. der Most sind natürlich auch visuell u. sensorisch zu begutachten um auf evtl. vorhandene Fäulnis entsprechend reagieren zu können.

Das Vitamin B 1 wird durch eine Mostbehandlung mit Bentonit, Botrytis oder bei gekühlter Vergärung durch die Kloeckera apiculata Hefe fast komplett abgebaut. Deshalb sollte bei Vorliegen eines der genannten Faktoren, 0,6 g Vitamin B 1 je 1000 l zugegeben werden. Gär Salz sollte höchstens bis zu max. 30 g/hl gegeben werden.

Achtung: Eine zu hohe Gabe von Nährstoffen ist nicht nur Geldverschwendung, sondern kann auch zu Gärstockungen bzw. –verzögerungen führen u. ist auf jeden Fall zu vermeiden.

(Siehe auch Kundeninfo zum Einsatz von Gärhilfsstoffen)

Beispiel 5: Müller-Thurgau

WEINLABOR KIEFER

Wein,- Sekt,- und Branntweinanalysen
 Fachberatung - Bodenanalysen

Marktstrasse 9
 67487 Maikammer
 Telefon: 06321-952082
 Telefax: 06321-952083

Markus Kiefer, Marktstraße 9, 67487 Maikammer

Beurteilung Reifegrad / Gesundheitszustand

Bezeichnung der Probe W1000063004 26.06.06 08:58:26

2005 Müller-Thurgau Weißwein

Reifegrad

Mostgewicht	71.0	°Oechsle
Zucker	161.0	g/l
Gesamtsäure	6.1	g/l
pH-Wert	3.34	
NOPA mit GSC	49	mg/L
Ammonium	20	mg/L
Kalium	1689	mg/l
Weinsäure	3.70	g/l
Äpfelsäure	3.9	g/l
potentieller Alkohol	9.58	
Wein-/Äpfelsäure Verhältnis	48.7	

Gesundheitsgrad

Flüchtige Säure	0.04	g/l
Glucose/Fructose-Verh.	0.97	
Glycerin	0.2	g/l

Hilfsparameter

Vorhandener Alkohol	0.2	g/l
Gluconsäure	0.3	g/l

Empfohlene Zugabe Vitamin B1 0,6 g/Fuder
 Empfohlene Zugabe Gärnsalz 80 bis 100 g/hl
 Empfohlene Zugabe Hefezellwand 30 bis 40 g/hl
 pH für Rotwein und Gewürztraminer in Ordnung
 pH für Weißwein und Weißherbst in Ordnung
 Lesegut unreif (aus Verhältnis Wein-/Äpfelsäure)
 Flüchtige Säure --> nicht auffällig
 Glycerin --> nicht auffällig
 Glucose/Fructose Verhältnis --> nicht auffällig
 Alkohol --> nicht auffällig
 Gluconsäure --> nicht auffällig

Interpretation, Bsp. 5: Müller-Thurgau

Der Most weist einen sehr schlechten Nährstoffgehalt u. Reifegrad auf. Dies deutet auch auf eine starke Stresssituation der Trauben hin, z.B. durch Trockenheit, zu große Menge oder nährstoffarmen Boden. Das Risiko, das sich im Weinstadium nach der Schwefelung eine UTA-note ausbildet, ist bei diesen Gegebenheiten sehr hoch.

Eine Verarbeitung zu Süßreserve, Traubensaft oder Federweiser sollte in Erwägung gezogen werden. Wenn dies nicht möglich ist, müssen die Maximaldosagen an Vitamin B 1, Gär Salz u. Hefezellwand ausgeschöpft werden, um die Nährstoffversorgung der Hefen zu optimieren. Die Vergärung muss mit einer gärstarken Hefe mit geringem Nährstoffbedarf erfolgen, z.B. Anaferm 5, Fermicru VB1 od. Lalvin EC1118. Durch die Verbesserung der Nährstoffsituation können die Hefen das Aromapotential des Mostes besser ausnutzen und vermehrt positive Aromastoffe bilden. Gleichzeitig wird das Bockserisiko vermindert. Die Bildung der UTA-Leitsubstanz 2-Aminoacetophenon wird dadurch zwar wahrscheinlich nicht verringert, aber durch das verstärkte positive Aroma liegt der Geruchsschwellenwert von 2-AAP höher u. es dauert länger bis sich die UTA-note sensorisch bemerkbar macht. Vor der ersten Schwefelung muss bei diesen Voraussetzungen unbedingt 100 g Ascorbinsäure je 1000 l gegeben werden um das Auftreten des UTA etwas hinauszuzögern. Das Gebinde ist schnellstmöglich spundvoll zu halten u. ein frühes in Verkauf bringen des Weines ist anzustreben.