

Wein-, Sekt-, und Zentrales Bodenlabor Ruzycki

Amtlich zugelassenes Wein- und Sektlabor

Analysen
Weinbehandlung
Beratung

Kellerbuchführung
Nährstoffuntersuchung
Stickstoffuntersuchung

<<fname1>>
<<fname2>>
<<name>>
<<strasse>>

<<plz>> <<ort>>



Mitgliedslabor
Hahnheim, den 08.09.2009

Sehr geehrte Damen und Herren,

die Traubenlese 2009 steht kurz bevor, nun gilt es die letzten Vorbereitungen zu treffen.

Wie jedes Jahr freuen wir uns darauf, Sie hierbei und bei der kommenden Vinifikation Ihrer Ernte mit unseren Dienstleistungen zu unterstützen.

Bitte beachten Sie die erweiterten *Öffnungszeiten*, die über den gesamten Erntezeitraum gelten.

Nutzen Sie die sehr enge und persönliche Beziehung zu Ihrem Weinlabor, um die sich bereits abzeichnende sehr gute Mostqualität sicher und fehlerfrei zu vinifizieren.

Nur im Moststadium bietet sich die Möglichkeit, qualitätsfördernd in den natürlichen Prozeß der Weinbereitung einzugreifen.

Hierzu steht Ihnen unser sorgfältig ausgewähltes Angebot an Behandlungsmitteln zu wettbewerbsfähigen Preisen, *inklusive fundierter Beratung durch fachkundige Mitarbeiter*, zur Verfügung.

Aufgrund der guten Resonanz der letztjährigen *Frühbestellungs-Aktion* wiederholen wir diese. Bei einer Bestellung bis zum 18.09.09 erhalten sie einen *Frühbestellrabatt von 5 Prozent*. Kalkulieren Sie schon jetzt Ihren Herbstbedarf, um stressfrei in die Kampagne zu starten.

Gehen Sie bereits während des Herbstes auf die analytischen Eigenschaften Ihrer Weine und Moste ein. Die letzten Jahre haben gezeigt das insbesondere die *Anreicherungstabellen* aus unterschiedlichen Gründen, nicht mehr mit der Praxis übereinstimmen.

Lassen Sie deshalb Ihre Moste bei uns durch den *CrapeScan* analysieren (1Probe á 15,20 €; ab 5 Proben 10%, ab 10 Proben 20%, ab 15 Proben 30% Rabatt). Sie erhalten eine umfangreiche Analyse Ihres Mostes inklusive einer *Anreicherungsempfehlung*. Für zuzüglich 5,60 € bestimmen wir Ihnen die *Trübung* in der Einheit *NTU*.

Bei Probeneingang vor 10 Uhr erhalten Sie die Ergebnisse wie gewohnt noch am selben Werktag.

Auf einen erfolgreichen Herbst 2009!

Mit freundlichen Grüßen


Dipl.-Ing. (FN) Thilo Ruzycki

Herbstöffnungszeiten für den
Weinbehandlungsmittelverkauf:
in der Zeit vom 14. September bis 30. Oktober
Mo.-Sa. täglich von 7.00 bis 20.00 Uhr
Außerhalb der Öffnungszeiten bitte tel. anfragen.

Wein-, Sekt-, und Zentrales Bodenlabor Ruzycki

Amtlich zugelassenes Wein- und Sektlabor

Analysen
Weinbehandlung
Beratung

Kellerbuchführung
Nährstoffuntersuchung
Stickstoffuntersuchung

Herbst-Info '09

Mindestmostgewichte am gärvollen Behälter für das Anbaugebiet Rheinhessen

Landwein 50° Oe

Qualitätsschaumwein b.A.

(alle Rebsorten) 54° Oe

Qualitätswein

Morio-Muskat, Portugieser & Riesling 60° Oe

Dornfelder 68° Oe

Riesling Hochgewächs 70° Oe

übrige Sorten 62° Oe

Portugieser, Riesling „Classic“ 67° Oe

Dornfelder „Classic“ 76° Oe

Alle übrigen Sorten „Classic“ 69° Oe

Qualitätswein mit Prädikat

Kabinett

Riesling, Müller-Thurgau & Silvaner 73° Oe

alle übrigen Sorten 76° Oe

Spätlese

Riesling & Silvaner 85° Oe

alle übrigen Sorten 90° Oe

Selection

90° Oe

Auslese

Riesling 92° Oe

Silvaner 95° Oe

alle übrigen Sorten 100° Oe

Beerenauslese

alle Rebsorten 120° Oe

Eiswein

alle Rebsorten 120° Oe

Trockenbeerenauslese

alle Rebsorten 150° Oe

Hektarerträge

	Hektarhöchsterträge
Qualitätsweine	105 hl
Land und Rebsortenwein	125 hl
Deutscher Wein	150 hl
Grundwein	200 hl

Anreicherung (Weinbauzone A)

Landwein, Rebsortenweine und Deutscher Wein

Weißwein, Rosé

Rotling, Weißherbst um **24 g/l** auf max. 11,5 vol% (90,7 g/l)

Rotwein um **24 g/l** auf max. 12,0 vol% (94,7 g/l)

Qualitätswein

Weißwein, Rosé, Weißherbst,

Rotling, Rotwein um **24g/l** auf max 15,0 vol% (118,4g/l)

Mindestwerte des vorhandenen Alkohols

Landwein 67,0 g/l

Qualitätswein, Kabinett, Spät- & Auslese 55,5 g/l

Beerenauslese, Eiswein, Trockenbeerenauslese 43,4 g/l

Mindestwerte des Gesamtalkohols

Landwein, Rebsortenweine und Deutscher Wein 67,0 g/l

Qualitätswein 71,0 g/l

Dornfelder Qualitätswein **entfällt**

Classic alle Sorten 94,7 g/l

Mindestwerte der Gesamtsäure

Tafelwein, Landwein 4,0 g/l

Restzuckerwerte für Wein

trocken max. 9 g/l; max. Säure + 2

halbtrocken max. 18 g/l; max. Säure + 10

lieblich max. 45 g/l

süß min. 45 g/l

Classic max. 15 g/l max. Säure × 2

feinherb nicht definiert

„Für Diabetiker ...“ max. 20 g/l (max. 4 g/l Glucose)

Höchstwerte für flüchtige Säuren

Weißwein 1,08 g/l

Rotwein 1,20 g/l

TBA 1,80 g/l

SO₂-Grenzwerte (Gesamt-SO₂)

Restzucker bis 5 g/l

Rotwein **150** mg/l

Weißwein (Roséwein, Weißherbst) **200** mg/l

trocken „Für Diabetiker“ **140** mg/l

Restzucker ab 5 g/l

(Tafel-, Landwein, QbA, Kabinett)

Rotwein **200** mg/l

Weißwein (Roséwein, Weißherbst) **250** mg/l

Spätlese 300 mg/l

(Weißwein, Weißherbst, Rosé- und Rotwein)

Auslese 350 mg/l

(Weißwein, Weißherbst, Rosé- & Rotwein)

Beerenauslese, Eiswein 400 mg/l

Trockenbeerenauslese 400 mg/l

(Weißwein, Weißherbst, Rosé- & Rotwein)

alle Angaben ohne Gewähr

Kursiv und Fett geschriebene Werte sind neu geregelt.

Grau geschriebene Werte standen zum Zeitpunkt des Drucks noch nicht fest.

Wein-, Sekt-, und Zentrales Bodenlabor Ruzyccki

Amtlich zugelassenes Wein- und Sektlabor

Analysen
Weinbehandlung
Beratung

Kellerbuchführung
Nährstoffuntersuchung
Stickstoffuntersuchung

Empfehlungen Herbst 2009

Lesezeitpunkt

Ermitteln Sie den optimalen Lesezeitpunkt. Abhängigkeiten ergeben sich durch den Gesundheitszustand, das Wetter, gewünschte Stilistik, allg. Traubenreife (sensorische Beurteilung, Konsistenz des Beerenfleisches, optische und geschmackliche Beurteilung der Kerne, usw.), aber auch organisatorische Zwänge und Verarbeitungskapazitäten sind in die Entscheidung mit einzubeziehen.

Maischebehandlung

Eine schonende Maischebeförderung sollte das oberste Gebot bei der Traubenannahme sein. Unbedingt zu vermeiden ist das mehrmalige Pumpen der Maische mit Maischewagen oder Exzentrerschneckenpumpen.

Sorten oder Weinstil abhängig ist auf eine reduktive Behandlung der Maische sowie des Mostes zu achten (Trockeneis bzw. Schwefelgaben und Ascorbinsäure).

Zum besseren Aufschluss der Aromen aus der Maische und zur besseren und schnelleren Pressbarkeit empfehlen wir Mazeration- und Aromaenzyme wie **Rapidase Vino Super** oder **Panzym Extract G**.

Mostbehandlung

Zur Erzeugung reintoniger Weine sind nur gut vorgeklärte und saubere Moste zu vergären. Wir empfehlen **Resttrubgehalte** von < 0,1 %. Lassen Sie die Klärleistung Ihrer Verfahrensschritte bei uns im Labor durch eine Resttrubbestimmung überprüfen, dies gibt Ihnen Sicherheit.

Auch für reine Fassweinerzeuger ist die Vorklärung wichtig, da die Kellereien beim Bezug ihrer Ware immer stärker auf fehlerfreie Weine achten.

Durch Krankheit belastetes Lesegut sollte schon im Weinberg durch eine negative Vorlese aussortiert werden. Ist dies nicht möglich, muss der Most mit angepassten Mengen an Aktivkohle (z.B. **Actiliq Ge**) ausgeschönt werden, um spätere Fehltöne in den Jungweinen zu verhindern. Bei faulem Lesegut empfehlen wir ebenfalls eine negative selektive Vorlese sowie die Gabe von Kohle. Faustformel: Prozent Fäulnis = Bedarf an Kohle in g/hl.

Setzen Sie diese Mittel großzügig im Most ein. Ein Eingriff im späteren Wein ist nachteilig für die Qualität.

Durch den Einsatz von Enzympräparaten (wie **SIHA Panzym Clair**) beschleunigen Sie die Klärung der Moste bei der Sedimentation und das Trubdepot wird kleiner.

Beim Einsatz einer Flotationsanlage empfehlen wir Ihnen unbedingt hochbloomige **Flotationsgelatine** und **Flotationsenzyme**. Diese erhöhen die Leistungsfähigkeit der Anlage, sowie die Ausbeute.

Zur Unterdrückung von Essig- und Milchsäurebakterien sowie wilden Hefen sollte eine Mostschwefelung je nach pH-Wert von 20-50 mg/l SO₂ durchgeführt werden.

Die Anwendung von 150 g/hl Bentonit (z.B. **Mostonit**) kann eine Eiweißschönung im Wein ersetzen.

Trubverarbeitung

Schnelle und restlose Verarbeitung mit dem eSan-Verfahren (z.B. **Becolite** und **Zelluluxx P 50, 80/20**) und Hefefilter.

Vergärung

Sollte nur mit Reinzuchthefen (z.B. **Anaferm Basic**, **Vinoferm Super**) in Verbindung mit Hefenährsalzen (z.B. **Keller-DAP**) und komplexen Hefenährstoffen (**Deaktiform**) geschehen, um eine schnelle Angärung zu gewähren und somit eine Fehlgärung zu vermeiden. Eine ausreichende Dosierung der Hefe (ca 20-40 g/hl) und die Ausschöpfung der gesetzlichen Höchstmenge an **DAP** mit 100 g/hl sowie **Thiamin** 0,6 mg/hl sollte in jedem Fall erfolgen. Dadurch entstehen bukettreiche und reintonige Weine mit minimalem SO₂-Bedarf und einem niedrigem Anteil an unerwünschten Gärungsnebenprodukten, wie Essigsäure, Bocksern und Mäuselton sowie Biogene Amine (Bekömmlichkeit der Weine). Bei besonderen Weinen und Flaschenweinen sollte auch nicht auf eine **Komplexe Hefeernährung** verzichtet werden.

Mit kaltgärenden Reinzuchthefen (z.B.: **Anaferm 44**, **SIHA CRYAROME**) erreichen Sie einen hohen Endvergärungsgrad und vermeiden bei einer gezügelten Gärung das Steckenbleiben der Weine.

Gärkontrolle, Gärstockung

Mit einer täglichen Gärkontrolle durch Spindeln sowie Temperaturmessung können Gärprobleme frühzeitig erkannt und behoben werden.

Sollte es bei Ihnen zu einer Gärstörung (Abnahme < 2° Oe/Tag) kommen, sprechen

Sie uns bitte frühzeitig an. Wir haben für Sie Spezialhefen, sowie Spezialnährstoffe (**EXTRAFERM**) im Angebot. Je früher eingegriffen wird, desto sicherer sind die Erfolge.

BSA

Wir bieten Ihnen ein ausgewähltes Angebot an Starterkulturen und besorgen Ihnen auch Kulturen auf Wunsch. Sie sollten bei der Durchführung eines BSA unbedingt die Gärungsrestwärme in Ihrem Jungwein ausnutzen. Dabei ist aber darauf zu achten, dass der Wein nicht geschwefelt wurde und der Tank spundvoll ist. In schwierigen Fällen empfehlen wir eine Temperierung des Weines und die Gabe von Nährstoffen. Bei niedrigen pH-Werten kann bei Weißweinen simultan und bei Rotweinen in die abklingende Gärung beimpft werden.

Jungweinbehandlung

Bei sauberem Hefegeläger und optimalen Lagerbedingungen (spundvoll, niedrige Temperaturen, saubere Moste) kann eine längere Lagerung der Jungweine auf der Hefe unter ständiger Kontrolle erfolgen. Die Schwefelung sollte ca. 80 mg/l bei Weißweinen und ca. 60 mg/l SO₂ bei Rotweinen betragen und kann auch ohne Rühren bei sehr gut vorgeklärten Mosten „auf die Hefe“ erfolgen.

Lassen Sie sich durch uns frühzeitig einen Schönungsvorschlag erstellen.

Chemische Entsäuerung

Eine chemische Entsäuerung sollte mindestens 6 Wochen vor der Füllung stattfinden. Dazu können wir Ihnen eine Entsäuerungsberechnung durchführen. Wir untersuchen Ihnen auch den Weinsäuregehalt Ihres Weines

Filtration

Ob Filtration mit Kieselgur- oder Schichtenfilter wir haben ein umfangreiches Angebot an Filterschichten und Kieselguren für Sie auf Lager. Die Weine sollten vor der Filtration mit Gelatine- und Kieselolpräparaten (z.B. **Anagel Plus** und **Anasol**) geschönt werden. Bei Filtrationsproblemen, vornehmlich bei Rotwein, empfehlen wir Ihnen pektinabbauende Enzyme (z.B. **SIHA Panzym Fino**).

Ihr Wein-, Sekt-, und Zentrales
Bodenlabor-Team

