

# Oogst 2022 - I

29/08/2022

De oogst staat voor de deur, of is begonnen, voor de schuimwijnen.

## Schuimwijnen

Voor schuimwijn wordt de oogst van Pinot noir vanaf het einde van deze week verwacht, gevolgd door Pinot meunier, Chardonnay en tenslotte Pinot blanc, Uiteraard Oechsle meten, maar zeker de zuren goed in het oog houden. We willen niet te veel suiker en niet te weinig zuren. We willen in de basiswijn maximaal rond 11 % vol alcohol en minstens 8 gr/l titreerbare zuren uitgedrukt in equivalenten  $H_2SO_4$  (Franse meting) respectievelijk 12 gr/l titreerbare zuren uitgedrukt in equivalenten WSZ (Duitse meting). Optimaal is een pH van 3.0 à 3.1 bij de oogst.

°Oechsle	°KWM	Baumé	°Brix	Pot alc. %	suiker gr /l
55	11,5	7,5	13,5	7,2	145
60	12,5	8,2	14,7	7,8	157,5
65	13,4	8,8	15,8	8,6	170
70	14,4	9,4	16,9	9,2	182,5
75	15,4	10,1	18	9,9	195
80	16,3	10,7	19,3	10,6	208
83				11,0	
85	17,3	11,3	20,3	11,3	225
90	18,2	11,9	21,4	12	240
95	19,2	12,5	22,5	12,7	252
100	20,1	13,1	23,6	13,4	265
105	21	13,7	24,7	14,1	277
110	21,9	14,3	25,7	14,9	290

Het wordt dus belangrijk om goede metingen te doen om het oogstmoment goed te kunnen bepalen. Het is niet uitgesloten dat er zal moeten gekozen worden tussen, 'voldoende zuren en een gunstige pH maar (te) laag in suikers' of 'gewenste Oë-waarde maar lage zuren en een verhoogde pH'. In beide gevallen is

2022	29/08					Oogst*
Variëteit 1 / veld A						
Oë						
TA / WSZ **						
pH						

Variëteit 2 / veld B						
Oë						
TA / WSZ						
pH						
Oogst* most/pulp voor AF - ** Titreerbare zuren totaal uitgedrukt in WSZ of H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub>						

## Zuren beschermen

Het is om de zuren, die mogelijks laag zijn, te beschermen dat men best voorkeur geeft aan ammoniumsulfiet boven klassieke kalium-sulfieten om WSZ verlies als gevolg van tartraatvorming te voorkomen.

	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M
1	<b>AMMONIUMBISULFITE</b>												
2													
3	Oplissing sterkte		150	gr/l	SO <sub>2</sub>								
4			1,5	gr/cl									
5			150000	mg/l									
6													
7	Gewenst	vrije SO <sub>2</sub>	30	mg/l	SO <sub>2</sub>								
8			3000	mg/hl									
9			3	gr/hl									
10			30	mg/10hl									
11			2	cl/hl									
12													
13	Nodig		3	cl/hl									
14			30	cl/10hl									
15													
16													
17													
18													



## Zonnebrand

Ook dit jaar zijn er plaatsen waar relatief veel zonnebrand aanwezig is. Bij hele trossen persing is dit geen probleem. Bij maceratie of pulpfermentatie wel. De verbrande bessen zuigen zich vol met sap waardoor bij het persen 'verbrande aroma's' mee in de most/wijn komen. Bij witte druiven kan men de pré-maceratie achterwegen laten en direct persen maar bij rood is triëren de enige oplossing. Of het alternatief, de blauwe druiven direct persen en gebruiken voor een 'blanc de noir' of als basis voor schuimwijn.

## Stille wijnen

2022 wordt nu al overal aangekondigd als een geweldig wijnjaar. Maar er schuilen gevaren in de droge warme zomer. Deze zullen bij de vinificatie moeten worden in het oog gehouden. Er is dit jaar een verhoogd risico op verhoogde pH, lage beschikbare stikstof en een hoog proteïnegehalte. Hierdoor is er een verhoogd risico op: slechte alcoholische fermentatie, het ontstaan van Böckser (H<sub>2</sub>S), UTA ("Untypische Alterungsnote") en 'muis' (apothekneus).

Voor stille wijnen is het nog even wachten. Het valt nog af te wachten of we relevante neerslag krijgen waardoor de K opname gaat pieken en de pH's de hoogte in gaan bij dalende Oechsle.