

ACTUELE SITUATIE

Plaatselijk zal als gevolg van hevige regenval de gezondheidstoestand van de druiven zich ongunstig ontwikkelen en kan een snelle toename van Botrytis worden verwacht. Voor het overige bevestigen de reeds geoogste druiven hetgeen in voorgaande berichten werd verwacht betreffende pH, stikstof, eiwitstabiliteit etc. De problemen met *Drosophila Suzukii* lijken eerder beperkt te blijven tot enkele wijngaarden.

Huidige "praktische" advies:

- De geanalyseerde **pH-waarden** correleren niet met de zuurtegraadwaarden, zodat veelal (bij hoge pH) moet worden overgegaan tot aanzuring met inachtneming van de totale zuurtegraad. Bepaal de aanvankelijke zuurtegraad bij de oogst (in de most) en bepaal zo vroeg mogelijk of men, en zo ja wanneer (voor of na AF) en hoeveel men gaat bijzuren.
- De verhouding wijnsteenzuur/melkzuur is momenteel 70/30 tot 80/20. Aanzuring in deze verhouding wordt doorgaans aanbevolen. Maar ook enkel wijnsteenzuur is mogelijk. (Appelzuur is niet toegestaan in de biologische wijnbouw!)
- **Inschatting van potentiële alcohol:** De alcoholopbrengst van ca. 4-6 g/l ligt boven de gebruikelijke tabel. Hiermee moet rekening worden gehouden, vooral bij het chaptaliseren.
- **Stikstofgehalte van de most.** De NOPA-waarden (NOPA = stikstof door o-ftaaldialdehyde, geeft het voor de gist beschikbare stikstofgehalte in de most aan) van 60-100mg/l wijzen op een algemeen slechte voedingssituatie voor gisten, zodat gistvoeding (40g/hL DAP) kan worden gegeven als een aanvulling op de 3-4 dag na de toevoeging van gist of het starten van de gisting (bij spontane gisting of pied de cuve).
- De **eiwitstabiliteit** zal waarschijnlijk toenemen in 2022. Daarom is het gebruik van 200-300g/hl "ijzerarm" Na-Ca-Bentoniet te overwegen. Let op, wanneer we dit bij de voorklaring doen zal dit spontane gisting bemoeilijken en is het gebruik van gistvoeding zeker aangewezen. We kunnen ook, indien we geen Bentoniet in de voorklaring gebruiken, na de AF de eiwitstabiliteit testen (Bentotest of 'warm-koud' test) en eventueel Bentoniet gebruiken om eiwit te stabiliseren.
- Hoge fenolgehalten, die kunnen optreden bij gebruik van **pecto-enzymen** en/of harde/agressieve persing, moeten reeds in de most worden behandeld met gelatine, erwten-, gist- of aardappeleiwitten en dergelijken of met PVPP. (PVPP is niet toegestaan in de biologische wijnbouw!).
- Een geringe maceratietijd van 1-3 uur bij toepassing van mostenzymen bevordert de sapopbrengst en vermindert tegelijk de invloed van de mechanische persing. Let wel,

dit bemoeilijkt de statische (koude) voorklaring en de klaring van de wijn zal moeilijk zonder hulpstoffen lukken.

- Om UTA („Untypische Alterungsnote“) te voorkomen, bestaat er geen alternatief voor het toevoegen van ascorbinezuur vóór de eerste SO₂-toepassing! Advies is 15-25g/hl L+ascorbinezuur.

- In geval van **echte meeldauw** (Oidium) is de toepassing van een klaringsmiddel op basis van een chitine-derivaat (Qi No[OX] van IOC of Anafin Qi) doeltreffend. Afhankelijk van de aantasting wordt een toediening van 20-50g/hl aanbevolen. Doe dit echter alleen bij belangrijke aantasting. Het gaat immers altijd ook ten koste van de kwaliteit.

- Actieve kool GE wordt aanbevolen als er een waarneembaar percentage van de druiven door **rotting** is aangetast, afhankelijk van de gezondheidstoestand, moet worden uitgegaan van 10-30g/hl. Actieve kool wordt ook gebruikt om alcohol volledig aroma-neutraal te maken. De micro-poriën van de actieve kool vangen grote moleculen, dus ook een deel van de aromatische. We gebruiken het dus liever niet. Alternatief is uiteraard wanneer we goed triëren of geen pré-maceratie toepassen (hele trossen persing).