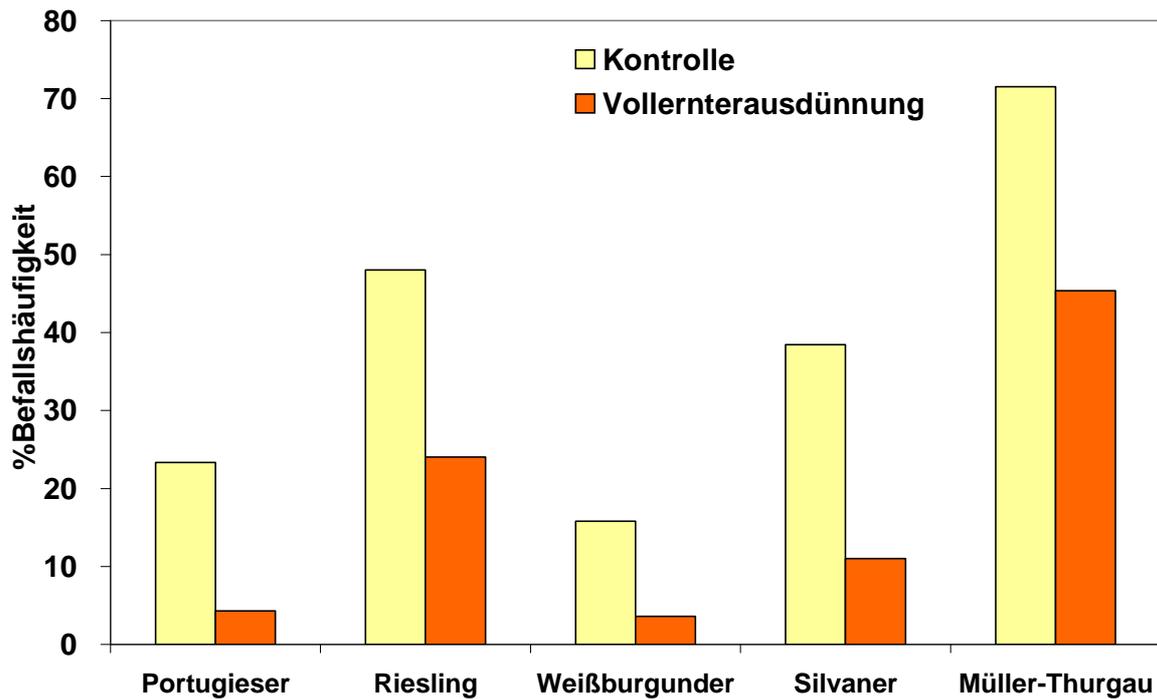


Abb. 1: Einfluss einer Vollernterausdünnung (ES 76) bei verschiedenen Sorten auf den Botrytisbefall (n=3, 09/2006, Lachen-Speyerdorf)



Tab. 1: Einfluss der Vollernterausdünnung (Ve) (ES 76) bei verschiedenen Sorten auf Mostgewicht, Säure sowie Stickstoffgehalte im Most (Lachen-Speyerdorf, 9/2006)

Sorte	Variante	Mostg. (°Oe)	pH-	GS g/L	Aminosticks. (FAN) ¹ (mg/L)	Ges.N (mg/L)	Ertrag kg/a
Dornfelder	Kontrolle	79,4	3,2	8,3	130,2	227,4	179,9
	Ausdünnung	81,8	3,2	8,1	127,7	215,9	138
Portugieser	Kontrolle	76,5	3,31	7,1	136,9	249,8	180
	Ausdünnung	87,8	3,45	6,7	202,6	329,6	152
Weißburgunder	Kontrolle	92,0	3,24	8,2	195,1	306,1	140
	Ausdünnung	92,5	3,26	7,5	241,0	346,4	110,6

¹ gemessen nach der NOPA-Methode [hefeverwertbare Aminosäuren ohne freies Ammonium; als Minimum für die Hefeversorgung wird ein Wert von 150 mg/l angenommen]

Veröffentlicht in: Der Deutsche Weinbau 10, S. 35-38

Stichworte (keywords): Ausdünnen, Botrytis, Vollernter, Mostgewicht, NOPA

Versuchsansteller: Dr. M. Petzen (DLR Rheinpfalz)