

## Reifebericht Trauben vom 11. Oktober 2021

### der Fachstelle Rebbau SH-TG-ZH in Zusammenarbeit mit dem Interkantonalen Labor Schaffhausen

Offizieller Reifebericht zu Oechslegraden, pH, Gesamtsäure und Formolwerten im Traubenmost mit Angabe über Reifefaktor (RF) sowie einer Einschätzung über den physiologischen Reifezustand

#### Traubenmost - Übersicht (2/2021)

Probennr.	Bezeichnung	mittleres Mostgewicht	titrierbare Säuren	pH	Formolzahl	Reifefaktor* (RF)	Physiologischer Reifezustand
		in ° Oe	+/- 0.1 g/l	+/- 0.05	+/- 0.1 ml NaOH 0.1 mol/l /100 ml	°Oe x 10 / Gesamtsäure in g/l	Einschätzung der Fachstelle Rebbau
L1663	Pinot Gris, Stein am Rhein	88	8.5	3.25	13.9	104	erntereif
L1665	Pinot Gris, Wilchingen	91	10.7	3.15	13.8	85	wenn möglich zuwarten
L1661	Pinot Blanc, Hallau	86	9.8	3.15	13.6	88	wenn möglich zuwarten
L1662	Chardonnay, Stein am Rhein	84	10.4	3.15	10.5	81	wenn möglich zuwarten
	Chardonnay, Wiesendangen ZH	81	10.4	2.73		78	wenn möglich zuwarten
L1664	Chardonnay, Wilchingen	87	12.0	3.05	15.2	73	wenn möglich zuwarten
	Blauburgunder, Uesslingen TG	87	9.9	3.30		88	wenn möglich zuwarten
L1657	Blauburgunder, Stein am Rhein	87	10.1	3.30		86	wenn möglich zuwarten
L1655	Blauburgunder, Hallau	87	11.1	3.20		78	wenn möglich zuwarten
	Blauburgunder MA, Stäfa ZH	94	12.0	2.93		78	wenn möglich zuwarten
	Blauburgunder, Wiesendangen ZH	84	11.6	2.73		72	wenn möglich zuwarten
L1658	Blauburgunder 2/45, Trasadingen	88	12.4	3.05		71	wenn möglich zuwarten
L1654	Blauburgunder Ma, Hallau	87	13.3	3.15		65	wenn möglich zuwarten
L1659	Blauburgunder MA, Trasadingen	85	13.1	3.00		65	wenn möglich zuwarten
L1656	Blauburgunder, Osterfingen	86	13.9	3.05		62	wenn möglich zuwarten

## Reifebericht Trauben vom 11. Oktober 2021

### der Fachstelle Rebbau SH-TG-ZH in Zusammenarbeit mit dem Interkantonalen Labor Schaffhausen

Offizieller Reifebericht zu Oechslegraden, pH, Gesamtsäure und Formolwerten im Traubenmost mit Angabe über Reifefaktor (RF) sowie einer Einschätzung über den physiologischen Reifezustand

#### Traubenmost - Übersicht (2/2021)

Probennr.	Bezeichnung	mittleres Mostgewicht	titrierbare Säuren	pH	Formolzahl	Reifefaktor* (RF)	Physiologischer Reifezustand
		in ° Oe	+/- 0.1 g/l	+/- 0.05	+/- 0.1 ml NaOH 0.1 mol/l /100 ml	°Oe x 10 / Gesamtsäure in g/l	Einschätzung der Fachstelle Rebbau
	Gamaret, Wiesendangen ZH	85	8.9	2.87		96	wenn möglich zuwarten
	Divico, Wädenswil ZH	88	9.4	3.01		94	wenn möglich zuwarten
	Merlot, Stäfa ZH	95	8.4	3.06		113	erntereif
L1660	Merlot, Wilchingen	84	9.2	3.15		91	wenn möglich zuwarten
	Zweigelt, Wädenswil ZH	96	9.6	3.02		100	erntereif

Ein **RF < 80** bedeutet: unzureichende Reife. Der Zuckergehalt ist noch zu tief und/oder die Säure ist noch hoch. Mit der Ernte noch zu warten.

Ein **RF >= 80, aber < 100** bedeutet: mittelmässige Reife. Sofern es der Gesundheitszustand der Beeren zulässt, ist noch einige Tage mit der Ernte zuzuwarten.

Ein **RF >= 100** bedeutet: physiologisch optimaler Reifezeitpunkt erreicht. Ab diesem Zeitpunkt nimmt der Säuregehalt rasch ab. Die Trauben sind zu lesen.

- Verteiler:
- Newsletter BBL
  - Rebbau Aktuell
  - Interkantonales Labor Schaffhausen
  - Kantonales Labor Thurgau
  - Homepage Landwirtschaftsamt