

Reifebericht Trauben vom 07. September 2020

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

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

Traubenmost - Übersicht (1/2020)

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
K1813	Müller Thurgau/R-S, Hallau	78	7.6	3.30	5.4	103	erntereif
K1814	Müller Thurgau/R-S, Löhningen	79	6.1	3.40	9.0	130	erntereif
K1815	Müller Thurgau/R-S, Löhningen	80	6.0	3.45	8.2	133	erntereif
K1816	Müller Thurgau/R-S, Osterfingen	74	6.6	3.30	5.2	112	erntereif
	Müller Thurgau/R-S, Schaffhausen	73	6.5	3.16		112	erntereif
K1817	Müller Thurgau/R-S, Stein am Rhein	76	6.1	3.35	4.3	125	erntereif
	Müller Thurgau/R-S, Uesslingen TG	78	6.2	3.30		126	erntereif
	Müller Thurgau/R-S, Wiesendangen	74	7.1	3.12		104	erntereif
	Müller Thurgau/R-S, Wiesendangen	76	6.9	3.15		110	erntereif
K1820	Müller Thurgau/R-S, Wilchingen	76	7.2	3.25	3.1	106	erntereif
	Muscat Olivier, Wiesendangen ZH	75	5.2	3.32		144	erntereif
	Pinot Gris, Schaffhausen	84	6.1	3.30		138	erntereif
K1819	Pinot Gris, Stein am Rhein	88	6.5	3.35	10.0	135	erntereif
K1823	Pinot Gris, Wilchingen	86	10.3	3.20	9.5	83	wenn möglich zuwarten
K1812	Pinot Blanc, Hallau	78	10.7	3.10	8.3	73	unreif
	Pinot Blanc, Schaffhausen	75	9.8	3.04		77	unreif
K1818	Chardonnay, Stein am Rhein	82	8.6	3.25	9.2	95	wenn möglich zuwarten
K1821	Chardonnay, Wilchingen	79	12.0	3.15	12.3	66	unreif
K1822	Sauvignon Blanc, Wilchingen	83	11.3	3.10	7.3	73	unreif
K1803	Blauburgunder, Hallau	82	11.4	3.20		72	unreif
K1804	Blauburgunder, Hallau	84	11.3	3.30		74	unreif
K1805	Blauburgunder, Osterfingen	81	13.7	3.10		59	unreif
	Blauburgunder, Schaffhausen	78	9.3	3.16		84	wenn möglich zuwarten
K1806	Blauburgunder, Stein am Rhein	85	7.9	3.40		108	erntereif

Reifebericht Trauben vom 07. September 2020

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 (1/2020)

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
K1807	Blauburgunder 2/45, Trasadingen	84	12.0	3.05		70	unreif
K1808	Blauburgunder MA, Trasadingen	82	14.6	3.05		56	unreif
	Blauburgunder 2/45; Uesslingen TG	82	11.5	3.05		71	unreif
	Cabernet Dorsa, Schaffhausen	76	7.3	3.33		104	erntereif
K1811	Cabernet Dorsa, Wilchingen	87	6.9	3.45		126	erntereif
	Regent, Schaffhausen	82	7.7	3.24		106	erntereif
K1809	Regent, Trasadingen	87	8.3	3.40		105	erntereif
K1810	Merlot, Wilchingen	77	12.4	3.10		62	unreif

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