

## Und was noch? Oidium-Jahr 2008?



Die statistischen Zusammenhänge haben bereits darauf hingedeutet, dass der Oidiumträger in diesem Jahr gute Entwicklungschancen hat. Dies kann schon jetzt vereinzelt in Anlagen beobachtet werden. Und wenn, wie in den Traubenbildern vom 31.08.2008, der Befall bereits mit bloßem Auge sichtbar ist, ist eine sachgerechte Behandlung zu spät. Besonders gefährlich ist das Wachstum des Pilzes kurz vor dem Weichwerden der Beeren. Oft tritt nur noch ein schwacher, netzartiger Befall auf. Die damit verbundene Schwächung der Epidermis erhöht in dem dargestellten Fall die Neigung der Beeren, im reifen Zustand zu Sekundärparasiten, z. B. Essigfäule und Penicillium-Arten, die einen extrem negativen Einfluss auf die Weinqualität haben. Wo die Befallsstärke von Oidium 10 % übersteigt, muss eine Kohlbehandlung im Most mit 20-30 g/hl durchgeführt werden. Der Mostschönung folgt die Filtration mit Hefefilter, Kieselgurfilter oder scharfer Flotation. Sollte der Most danach immer noch muffig, pilzig oder metallisch schmecken, muss die Behandlung wiederholt werden.

### Unsere Empfehlung bei Oidium befallenen Trauben 5 – 10 % Befallsstärke

Oidium-befallenes Lesegut	Effekt
<b>Trauben/Maische</b>  - Schwefelung: 30 – 50 mg/l SO <sub>2</sub> Presse: <b>SIHA Aktivkohle GE</b> (30 - 40 g/hl)	↓ Spontanflora ↓ Fäulnisnote
<b>Most</b>  - Enzymatische Mostklärung: 2,0 g/hl <b>Panzym Clair Rapide G</b> bei 10 °C - Oder Mostfiltration oder Flotation - Mostschönung: <b>SIHA Aktivkohle</b> (10 - 15 g/hl) und Divergan (20-40 g/hl)	↑ Effektive Klärung  ↑ <b>Geschmackskorrektur</b>

Fakt ist, die Aromatik von Oidium-befallenen Trauben nach der alkoholischen Gärung ist nicht mehr zu korrigieren!