

Cooperative Extension Service

October 28, 2025

Wine Lab: Results Review and WSYBDN

WSYBDN=What Should You Be Doing Now? Yes, obnoxious I know. But first let's look at an updated results review for samples submitted between 6/24 and 10/22. Again, there's an inherent bias to these samples as some portion of wines are submitted with known or suspected flaws.

pH: 3.64

Titrateable Acidity: 6.4 g/L

Free So₂: 23 ppm

Molecular So₂: 0.41

Total So₂: 125 ppm

Acetic Acid: 0.42 g/L

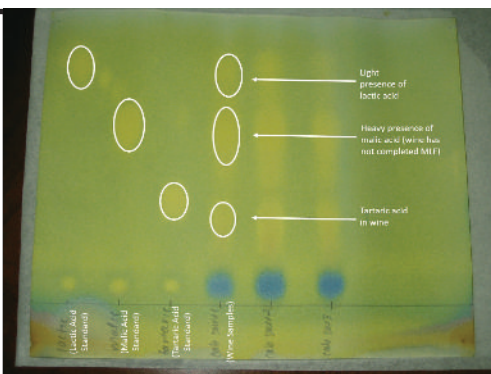
First, a disclaimer. Data is easy to work with and gives us clear benchmarks to work against, BUT wine is cultural and biased towards sensory evaluation. Ensuring your wines come close to the "ideal" numbers helps mitigate risk but does not guarantee your wine will taste good or that people will buy it. Ok, now that that's out of the way. Our pH is solid. It falls just below the magic number of 3.65 pH which is the pivot point that will predict whether your wine pH increases or decreases following cold stabilization (in this case it will drop).

Our titrateable acidity is excellent. No need to adjust unless you find the wine tastes unbalanced. Our free and molecular So₂ is too low. Molecular So₂ is the only form of So₂ that is truly anti-microbial and should be between 0.6 and 0.8 mg/L to be safe. Over 1 mg/L and your consumers may smell sulfur. Our total So₂ is reasonable, falling well below the TTB limit of 350 ppm. The amount of acetic acid in our averaged wine is acceptable. If I was being a nitpicking aunt at Thanksgiving I'd say it was just a touch high but thankfully I am not.

WSYBDN: Post-primary fermentation.

At this point your wines are reading dry and have intentionally or unintentionally gone through malolactic fermentation or not. They've also received multiple doses of sulfur dioxide and have likely been moved off their gross lees. By the way, one crude but cheap way of checking residual sugars in wine is with Clinitest tablets that are used to test for glucose in the urine of diabetics.

Free so₂ should be tested for wine microbial stability. **Total so₂** is useful as a benchmark. If you remember from the second newsletter ever oxygen ingress to wine happens at a linear rate (one mg of O₂ consumes four mg of So₂), so once you have your "normal" rate you could tell if anything unusual was happening (a leaky gasket on a tank for example, or a Brettanomyces infection). Measuring your **malic acid** will tell you how far along you are in MLF. Paper chromatography is cheap but difficult to read. Send me your samples instead. \$15 a sample with discounts if you're sending more than 10 samples at a time.

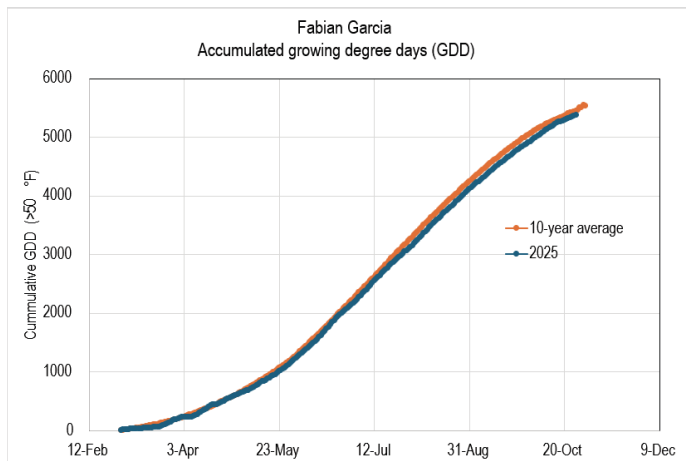


An example of paper chromatography for detecting malic acid levels in wine. Courtesy of Denise Gardener at Penn State University.



Classifieds
Buy. Sell. Trade.

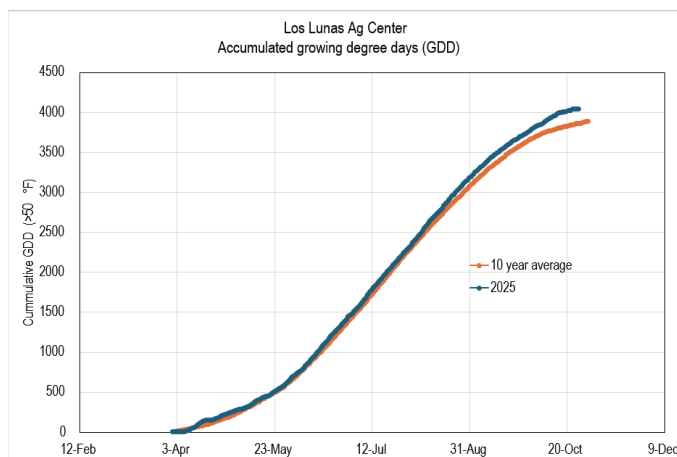
Growing Degree Day Comparison



Las Cruces, 3/1-10/26 Growing Degree Days

GDDs, 2025: 5375

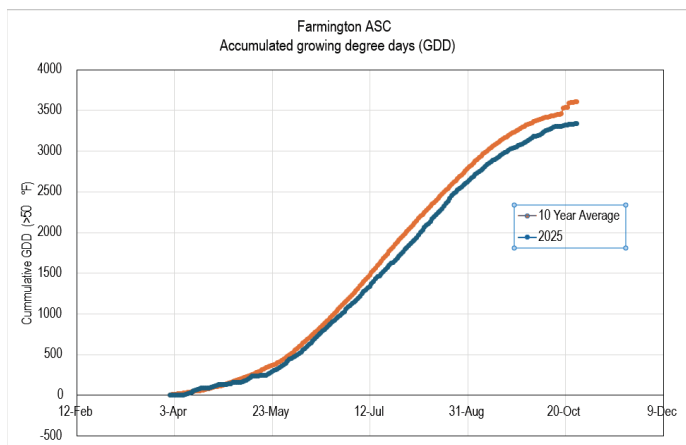
GDDs, 10 year avg.: 5450



Los Lunas: 4/1-10/26

GDDs, 2025: 4043

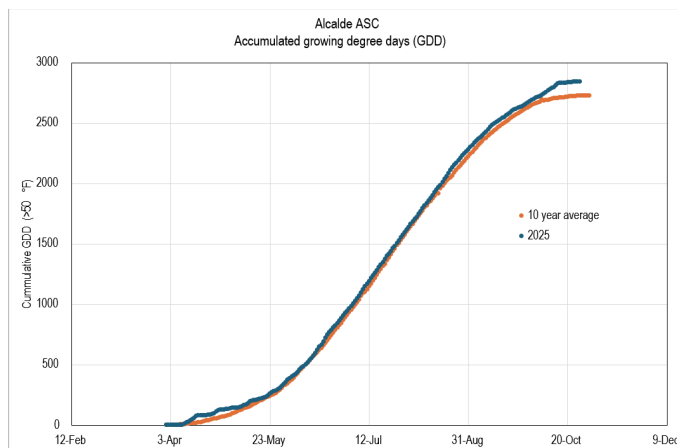
GDDs, 10 year avg.: 3859



Farmington: 4/1-10/26 Growing Degree Days

GDDs, 2025: 3338

GDDs, 10 year avg.: 3607



Alcalde: 4/1-10/26 Growing Degree Days

GDDs, 2025: 2842

GDDs, 10 year avg.: 2726

These numbers were taken from ZiaMet, a state wide collection of weather stations. Do you know which station is the closest to your growing site? Check it at: weather.nmsu.edu/ziamet/

First Frost/Coldest Temps So Far 2025

On the morning of 10/19 the Alcalde research station experienced their first frost. Los Lunas came close on 10/24 and despite observing frost with our eyeballs on 10/17 the weather station at Farmington claims no frost. This is possible through radiative cooling where the surface cools faster than the air-- which is the same reason your windshield is the first thing to frost.

Las Cruces: 10/26 (41.5F)

Los Lunas: 10/24 (33.2F)

Farmington: 10/27 (37.2F)

Alcalde: 10/19 (28.9F)



Cooperative Extension Service

October 28, 2025



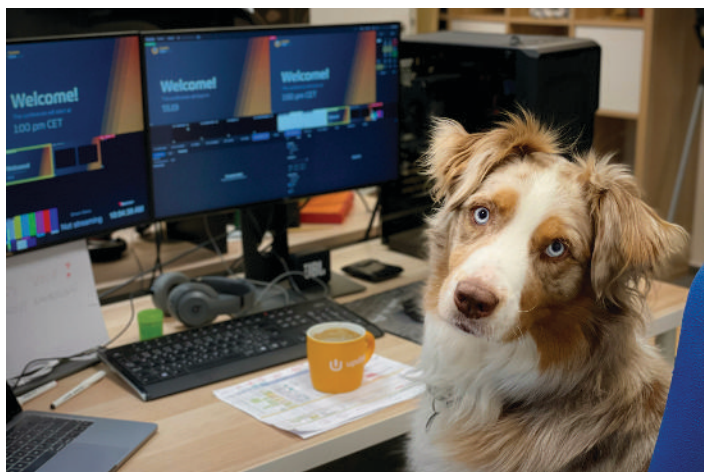
Geraldine and I are creating new field guides for many grape maladies. As part of this effort we've purchased a kit for assessing GLRaV (Grapevine Leafroll-associated viruses) that includes more tests than we can use. If you suspect you have vines infected with GLRaV send us photos, and if confirmed we can have your vines tested free of charge.



Speaking of pathogens of grapevines, keep an eye on late season powdery mildew infections of leaves. At this point these infections are unlikely to affect ripening, but if you notice scarring on canes post leaf-fall you will want to start planning for better and earlier control of powdery mildew infections next year. We're happy to help with this planning.



New York vines in late October one year ago.
Post harvest can be a great time for vines to replenish their reserves, freed from the burden of ripening fruit for greedy primates.



Virtual Office Hours

Unless otherwise noted,
every Monday, 2 to 3 p.m.

<https://nmsu.zoom.us/j/82042824719>

Or dial in, 253-215-8782.

You're welcome to bring any and all questions, photos, epiphanies, etc.

POST HARVEST WINE & PIZZA GATHERING

Celebrate the 2025 Harvest
Share your vision for 2026

Join us for an evening of connection, reflection, and community. We'll share highlights from the 2025 harvest season and look ahead to our collective goals for 2026

Special Guests:
Geraldine Diverres Naranjo and Donald Caldwell
New Mexico State University Viticulture Program

Schedule:
5:30-6:30pm Harvest Recap & Discussion
6:30pm Pizza, Wine & Conversation

Friday, November 21st
7200 Rio Grande Blvd
Albuquerque, NM 87107
RSVP
execdirector@NMwine.com



Upcoming Events

11/21/25

Post Harvest Get Together

See above

12/?/25-3/?/26

Pruning workshops

Regionally based. Details TBA.

Cooperative Extension Service

October 28, 2025

Laboratorio de vinos: Revisión de resultados

En esta edición de la newsletter revisamos resultados y nos preguntamos “¿Y ahora qué?” (WSYBDN, del inglés: What should you be doing now?). Sí, sé que el acrónimo suena un poco ridículo... En el recuadro de abajo están los resultados promedio de todas las muestras recibidas en nuestro laboratorio entre el 24 de junio y el 22 de octubre de este año. Conviene aclarar que existe un sesgo inherente en estas muestras, ya que varias provienen de vinos con defectos conocidos o sospechados.

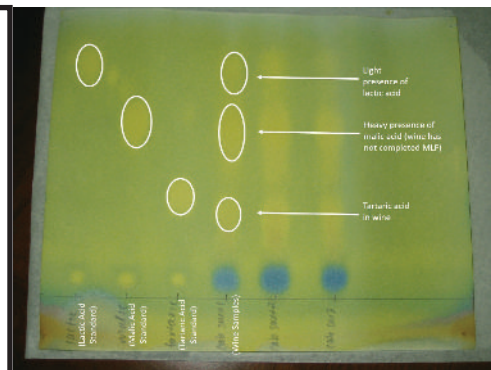
pH: 3.64**Acidez titulable:** 6.4 g/L**SO₂:** 23 ppm**SO₂ molecular :** 0.41**SO₂ total:** 125 ppm**Ácido acético:** 0.42 g/L

Primero, una advertencia: los datos nos ayudan a establecer un marco de referencia, pero el vino es un producto cultural y depende en gran medida de la evaluación sensorial. Lograr que tus vinos se acerquen a los valores “ideales” ayuda a reducir riesgos, pero no garantiza que el vino tenga buen sabor o que la gente lo compre. Dicho esto: nuestro pH está en el rango adecuado, ligeramente por debajo del punto crítico de 3.65, el valor que predice si el pH del vino aumentará o disminuirá tras la estabilización por frío (en este caso, disminuirá).

La acidez titulable es excelente, no requiere ajustes salvo que el vino se perciba desequilibrado. Sin embargo, el SO₂ libre y molecular son demasiado bajos. El SO₂ molecular es la única forma con verdadera acción antimicrobiana y debe mantenerse entre 0.6 y 0.8 mg/L para garantizar estabilidad. Por encima de 1 mg/L, los consumidores podrían notar olor a azufre. El SO₂ total es razonable, pero está por debajo del límite del TTB (350 ppm). El ácido acético promedio es aceptable; si fuera quisquilloso diría que está un poco alto, pero dentro del rango.

WSYBDN: “¿Y ahora qué?”

Después de la fermentación primaria, tus vinos deberían estar secos, y pueden o no haber pasado por fermentación maloláctica (MLF). También deberían haber recibido varias dosis de SO₂ y haber sido trasagados para eliminar las lías gruesas. Por cierto, una forma económica (aunque rudimentaria) de medir **azúcares residuales** es con tabletas *Clinitest*, usadas para medir glucosa en orina de pacientes diabéticos. Ahora toca analizar el **SO₂ libre** para evaluar la estabilidad microbiológica del vino, y para esto, el SO₂ total sirve como referencia. El ingreso de oxígeno en el vino ocurre a una tasa lineal: 1 mg de O₂ consume 4 mg de SO₂, por lo que conocer tu tasa “normal” te permite detectar anomalías (como una junta dañada o una infección por *Brettanomyces*). Medir el **ácido málico** indicará el avance de la MLF. La cromatografía en papel es una forma barata de medir este parámetro, pero es difícil de interpretar. Yo puedo ayudarte! NMSU ofrece un servicio de análisis de vinos a \$15 por muestra, con descuentos a partir de las 10 **muestras...**

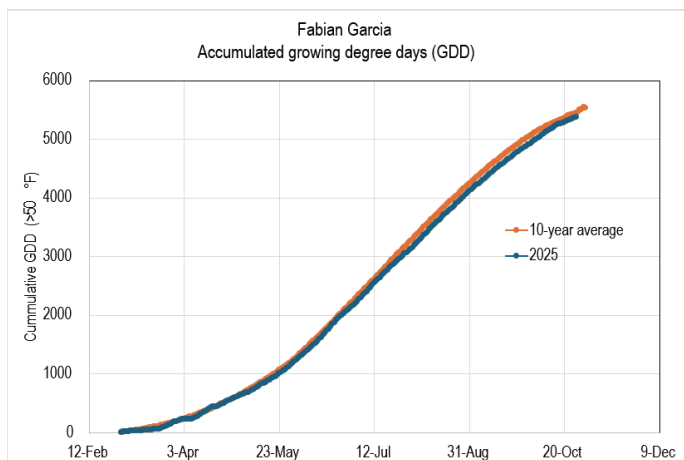


Ejemplo de cromatografía en papel para detectar niveles de ácido málico en vino. Cortesía de Denise Gardener, Universidad Estatal de Pensilvania.



Classifieds
Buy. Sell. Trade.

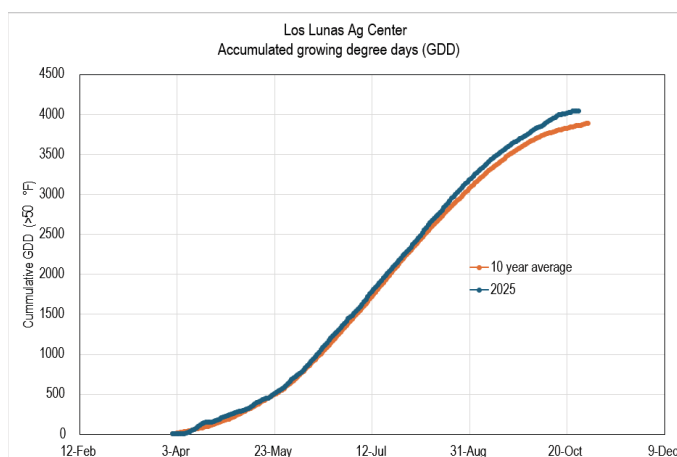
Comparación de crecimiento en grados-día (GDD)



Las Cruces, 3/1-10/26 Growing Degree Days

GDDs, 2025: 5375

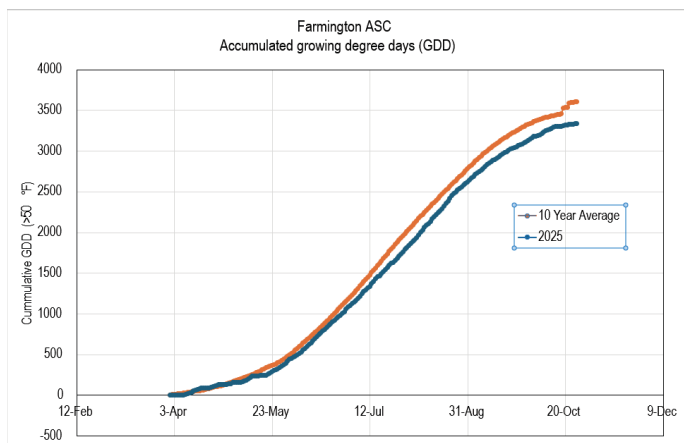
GDDs, 10 year avg.: 5450



Los Lunas: 4/1-10/26

GDDs, 2025: 4043

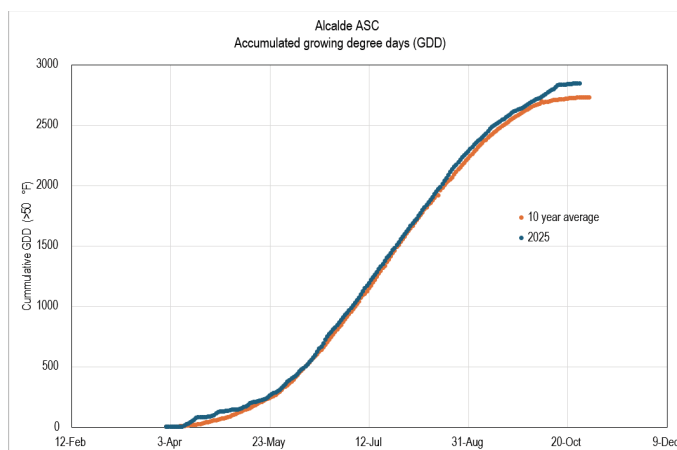
GDDs, 10 year avg.: 3859



Farmington: 4/1-10/26 Growing Degree Days

GDDs, 2025: 3338

GDDs, 10 year avg.: 3607



Alcalde: 4/1-10/26 Growing Degree Days

GDDs, 2025: 2842

GDDs, 10 year avg.: 2726

Datos obtenidos de la red estatal de estaciones meteorológicas ZiaMet. ¿Sabes cuál estación está más cerca de tu viñedo? Revisalo en: weather.nmsu.edu/ziamet/

Primeras heladas y temperaturas más frías del 2025:

La mañana del 19 de octubre, la estación experimental de Alcalde registró su primera helada. Los Lunas estuvo cerca, el 24 de octubre, y aunque en Farmington se observó escarcha visualmente el 17 de octubre, la estación meteorológica no la registró. Esto puede deberse al enfriamiento radiativo, donde la superficie se enfría más rápido que el aire (la misma razón por la cual el parabrisas de tu coche se congela primero).

Las Cruces: 10/26 (41.5F)

Los Lunas: 10/24 (33.2F)

Farmington: 10/27 (37.2F)

Alcalde: 10/19 (28.9F)



Cooperative Extension Service

October 28, 2025



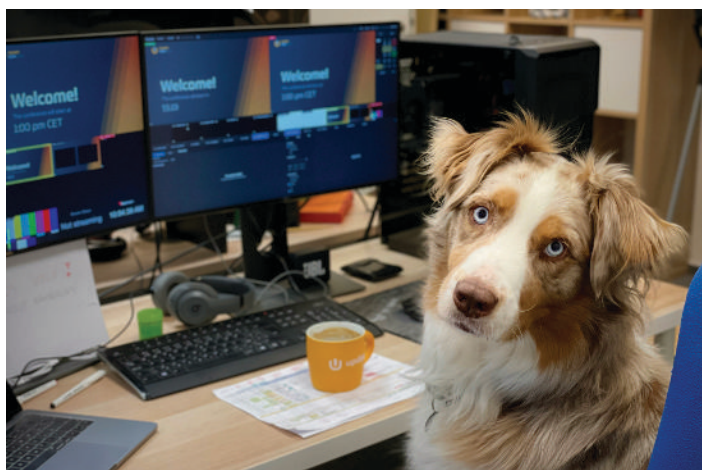
Geraldine y yo estamos creando nuevas guías de campo sobre diversas enfermedades de la vid. Como parte de este esfuerzo, hemos adquirido un kit para detectar Leafroll virus (GLRaV). Si sospechas que tus vides pudiesen estar infectadas, envíanos fotos por correo; si los síntomas son sospechosos, podemos analizarlas sin costo para ti, salvo el envío por correo.



Y hablando patógenos, ponle atención a las infecciones tardías de oídio en tu viñedo (powdery mildew en inglés). A estas alturas del año, ya no afectan la maduración de la fruta, pero si observas cicatrices en los sarmientos tras la caída de hojas, deberás planificar un control más temprano y eficaz de cara al próximo año. Escríbenos, podemos ayudarte con la planificación.



Viñedos de Nueva York a finales de octubre, un año atrás. El período de post-cosecha es ideal para que las vides repongan sus reservas, libres de la carga de madurar fruta para primates golosos.



Horario de oficina virtual

A menos que se indique lo contrario, cada Lunes de 2 a 3 p.m. utilizando el link o llamando al 253-215-8782

<https://nmsu.zoom.us/j/82042824719>

Todas las dudas, fotos, y cualquier cuestion son bienvenidas!

POST HARVEST WINE & PIZZA GATHERING

Celebrate the 2025 Harvest
Share your vision for 2026

Join us for an evening of connection, reflection, and community. We'll share highlights from the 2025 harvest season and look ahead to our collective goals for 2026

Special Guests:

Geraldine Diverres Naranjo and Donald Caldwell
New Mexico State University Viticulture Program

Schedule:

5:30-6:30pm Harvest Recap &
Discussion
6:30pm Pizza, Wine &
Conversation

Friday, November 21st
7200 Rio Grande Blvd
Albuquerque, NM 87107
RSVP
execdirector@NMwine.com



Arriba en el folleto: Te esperamos el 21 de noviembre de 2025 en 7200 Rio Grande Blvd, Albuquerque, NM 87107, con el objetivo de repasar la temporada 2025 y compartir nuestra visión colectiva para mejorar de cara al 2026. El programa incluye un resumen y discusión de la cosecha con Geraldine y Don de 5:30 a 6:30 pm, seguido de pizza y vino a las 6:30 pm. Confirma tu asistencia escribiendo a: execdirector@NMwine.com

Próximos Eventos

11/21/25

Encuentro post-cosecha: Ver folleto arriba

12/?/25-3/?/26

Talleres de poda. Detalles aún por confirmar, pero organizaremos tres: Uno en Las Cruces, otro en Los Lunas y uno en Farmington.