



STAATLICHES WEINBAUINSTITUT FREIBURG

Merzhauser Str. 119 ♦ 79100 Freiburg im Breisgau

## OENOLOGISCHE HINWEISE

### OENOLOGISCHER HINWEIS NR. 8 VOM 27.09.2010

#### SÄUERUNG VON MOST UND WEIN DES JAHRGANGS 2010 WIRD ZUGELASSEN

Die Witterungsverhältnisse dieses Jahres haben teils zu atypisch niedrigen Säuregehalten und entsprechend hohen pH-Werten der Trauben geführt. Das Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz wird deshalb per Eilverordnung zulassen, dass in den bestimmten Anbaugebieten Baden und Württemberg Weinbauerzeugnisse ausnahmsweise gesäuert werden dürfen.

Somit kann sowohl bei Trauben, Most, gärendem Most und Jungwein als auch bei Wein des Jahrgangs 2010 eine Säuerung vorgenommen werden. Hierbei darf bei Trauben und Most usw. die Säuerung bis zu einer Höchstmenge von 1,50 g je Liter, berechnet als Weinsäure, durchgeführt werden, bei Wein bis 2,50 g je Liter. Die Säuerung, welche auch in mehreren Arbeitsgängen erfolgen kann, ist mit L-Weinsäure, L- oder DL-Äpfelsäure sowie mit Milchsäure zulässig. DL-Weinsäure oder Metaweinsäure sind hierfür nicht erlaubt. Die Weinsäure muss aus Weinbauerzeugnissen gewonnen worden sein.

Zu beachten ist, dass die Säuerung und die Anreicherung sowie die Säuerung und die Entsäuerung ein und desselben Erzeugnisses einander ausschließen. Da jedoch Traubenmost, gärender Most und Wein rechtlich jeweils verschiedene Erzeugnisse sind, ist beispielsweise die Anreicherung von Traubenmost und die nachfolgende Säuerung von Wein möglich. Wenn im Moststadium gesäuert wird, darf die Anreicherung aus rechtlichen Gründen erst nach Gärbeginn erfolgen; falls der Most angereichert wird, darf dementsprechend die Säuerung erst später erfolgen.

Zu beachten ist ferner, dass die Säuerung nur in der Weinbauzone erfolgen darf, in der die Trauben geerntet worden sind. Die Säuerung von Wein darf überdies nur in dem Betrieb erfolgen, in dem die Weinbereitung stattgefunden hat.

Außerdem ist die Säuerung in die Weinbuchführung und ggf. in das Begleitdokument einzutragen. Betriebe, die Erzeugnisse des Jahrgangs 2010 säuern, müssen dies dem Staatlichen Weinbauinstitut Freiburg spätestens am 2. Tag nach Abschluss der ersten Maßnahme – möglichst aber vorab – pauschal melden (siehe beigefügter **Vordruck**).

Das Staatliche Weinbauinstitut Freiburg empfiehlt, bei Lesegut mit pH-Werten über 3,4 die Säuerung aus Gründen der mikrobiellen Stabilität bereits im Most vorzunehmen. Bei Zugabe der erlaubten 1,50 g/l (ber. als Weinsäure) ist mit einer Senkung des pH-Wertes um 0,2 bis 0,3 Einheiten zu rechnen. Falls erforderlich, kann im Weinstadium erneut eine Säurekorrektur mit bis zu 2,50 g/l (ber. als Weinsäure) erfolgen. Es wird aber empfohlen, bei der Säuerung von Wein zurückhaltend vorzugehen und Vorversuche zu machen, oftmals reicht hier bereits die Gabe von beispielsweise 0,5 g/l.

Die zulässige Säuerung um 1,5 bzw. 2,5 g/l (ber. als Weinsäure) entspricht bei Verwendung von Weinsäure selbst ebenfalls 1,5 und 2,5 g/l. Wenn Äpfel- oder Milchsäure eingesetzt werden, ergeben sich die zulässigen Mengen aus nachfolgender Tabelle:

**DOSIERUNGSTABELLE**

	<b>Trauben, Most etc.</b> (max. 1,5 g/l, ber. als Weinsäure)	<b>Wein</b> (max. 2,5 g/l, ber. als Weinsäure)
Weinsäure	150 g/hl	250 g/hl
Äpfelsäure	134 g/hl	223 g/hl
Milchsäure (80 %)	225 g/hl (= 188 ml/hl)	375 g/hl (= 313 ml/hl)

Auf folgende Besonderheiten bei den einzelnen Säuren wird hingewiesen:

### **Weinsäure**

Weinsäure ergibt die größte pH-Absenkung und bietet sich daher insbesondere für Most etc. an. Allerdings führt sie zu einem mehr oder weniger starken Weinsteinanfall, verbunden mit einer Abnahme der Gesamtsäure sowie des Kaliumgehalts und somit des Extrakt-Werts, der pH-Wert ändert sich dabei jedoch nicht. Bei Weinsäure ist die Erhöhung der Gesamtsäure deshalb nicht genau vorhersagbar. Wird sie im Weinstadium verwendet, sollte vor der Füllung auf eine ausreichende Weinsteinstabilität geachtet werden.

### **Äpfelsäure**

Die handelsübliche DL-Äpfelsäure besteht je zur Hälfte aus D- und L-Äpfelsäure. Im Falle eines Biologischen Säureabbaus wird die L-Form in üblicher Weise zu Milchsäure verstoffwechselt, die D-Form wird hingegen nicht abgebaut. Zu bedenken ist auch, dass nach Zugabe zu Wein eine erneute mikrobielle Instabilität gegeben sein kann. Die Äpfelsäure, besonders die ebenfalls zugelassene L-Äpfelsäure, ist allerdings nicht überall verfügbar.

## Milchsäure

Milchsäure ist kristallin nicht erhältlich, handelsüblich ist sie in Form einer gut dosierbaren 80 %igen Lösung. Manche Präparate können mitunter einen leicht laktischen Geruch aufweisen. Milchsäure führt nicht zu Weinsteinausfall und ist mikrobiell stabil, weshalb sie in der Obstweinbereitung bevorzugt verwendet wird und sich auch für die Säuerung von Wein anbietet. Zu beachten ist allerdings, dass Milchsäure zu 7 - 8 % gebunden vorliegt und die Freisetzung dieses Anteils – nach Zugabe zum Erzeugnis – bei Raumtemperatur einige Stunden dauern kann, bei Kellertemperatur bis zu einigen Tagen. Der gewünschte Säuerungseffekt (Gesamtsäure, pH-Wert) stellt sich daher erst nach dieser Zeit in vollem Ausmaß ein.

Weitere Informationen zur Säuerung können den beiden Artikeln von Dr. Rainer Amann entnommen werden:

- "Säuerung: neue Gesetze und ihre Anwendung"  
Der Deutsche Weinbau, Heft 18/2010 vom 10.09.10, S. 28-29.
- "Wie die Säuerung sensorisch ankommt"  
Der Badische Winzer, Heft 9/2010, S. 15-17.

Ergänzend wird darauf hingewiesen, dass Deutschland und einige andere Mitgliedstaaten für Lesegut des Jahrgangs 2010 bei der EU eine **Erhöhung der Anreicherungsstärken** beantragt haben. Dieser Antrag wird derzeit in Brüssel geprüft. Sobald eine Entscheidung getroffen worden ist, werden wir darüber informieren.

Freiburg, 27.09.2010

gez. Dr. Jürgen Sigler

Betr.Nr.: \_\_\_\_\_

Anschrift:

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

**AN DAS  
STAATLICHE WEINBAUINSTITUT  
MERZHAUSER STR. 119**

79100 Freiburg

Fax-Nr. 0761 / 40165 - 52

**Meldung önologischer Verfahren**

WIR MELDEN DIE SÄUERUNG VON ERZEUGNISSEN DER ERNTE 2010 IM WEIN-  
WIRTSCHAFTSJAHR 2010/2011.

**ORT DER MAßNAHME:**

Betrieb wie oben

abweichender Ort: \_\_\_\_\_

Jede Maßnahme ist in die Weinbuchführung und ggf. in das Begleitdokument einzutragen.

Datum: \_\_\_\_\_ Unterschrift: \_\_\_\_\_

Newsletter:

Am schnellsten können Sie unsere Hinweise per E-Mail erhalten. Bei vorhandenem Internet-Zugang können Sie sich die Zusendung durch Eintrag in unser kostenloses Newsletter-System sicherstellen:

1. Homepage des Staatlichen Weinbauinstituts Freiburg aufrufen: [www.wbi-freiburg.de](http://www.wbi-freiburg.de)
2. In der Leiste links „Aktuelle Informationen für die Praxis“ anwählen.
3. Dort „Newsletter-Management“ anwählen.
4. Tragen Sie Ihre E-Mail-Adresse ein und schicken Sie die Meldung ab.

Aus technischen Gründen erhalten Sie außer den Oenologischen Hinweisen dann auch die Weinbaulichen sowie die Rebschutz-Hinweise.

Den Bezug dieser Hinweise können Sie an gleicher Stelle wieder abbestellen.