



STAATLICHES WEINBAUINSTITUT FREIBURG

Merzhauser Str. 119 ♦ 79100 Freiburg im Breisgau

OENOLOGISCHE HINWEISE

OENOLOGISCHER HINWEIS NR. 2 VOM 09.08.2011

Säuerung von Most und Wein des Jahrgangs 2011 wird zugelassen

Aufgrund der Witterungsverhältnisse dieses Jahres ist mit teilweise atypisch niedrigen Säuregehalten und entsprechend hohen pH-Werten des Leseguts zu rechnen. Das Ministerium für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz Baden-Württemberg hat daher eine Änderungsverordnung in die Wege geleitet, die die kürzlich erfolgte Ermächtigung des Bundes zur Zulassung der ausnahmsweisen Säuerung ausschöpfen wird. Im Vorgriff auf diese Rechtsanpassung wird eine Säuerung von Most und Wein des Jahrgangs 2011 in den bestimmten Anbaugebieten Baden und Württemberg bereits jetzt ermöglicht.

Somit kann sowohl bei Trauben, Most, gärendem Most und Jungwein als auch bei Wein des Jahrgangs 2011 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 Trauben, Most, gärender Most und Wein rechtlich als verschiedene Erzeugnisse gelten, ist beispielsweise die Anreicherung von Traubenmost und die nachfolgende Säuerung von Wein durchaus 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 2011 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

	Trauben, Most etc. (max. 1,5 g/l, ber. als Weinsäure)	Wein (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 Weinsteinausfall, 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 für den Jahrgang 2011 aufgrund der außergewöhnlichen Witterungsbedingungen außerdem der **zulässige Hektarertrag** im bestimmten Anbaugebiet Baden von 90 hl auf 100 hl erhöht wird.

Freiburg, 09.08.2011

gez. Dr. Sigler

Betriebsnummer:

Adresse des Betriebes:

An das
Staatliche Weinbauinstitut
Merzhauser Str. 119

79100 Freiburg i. Br.

Fax-Nr. 0761 / 40165 - 52

Meldung önologischer Verfahren
Weinjahrgang 2011

Wir melden (Zutreffendes bitte ankreuzen)

- die Anreicherung für den Zeitraum* 1.08.2011 bis 31.12.2011 mit
 - Saccharose
 - Teilweiser Konzentrierung
 - RTK
 - Traubenmostkonzentrat
- die Süßung der Erzeugnisse der Ernte 2011
- die Entsäuerung der Erzeugnisse im Weinwirtschaftsjahr 2011/2012
- die Säuerung der Erzeugnisse (Most und Wein) des Jahrgangs 2011

Ort der Maßnahmendurchführung:

- Betrieb wie oben
- abweichender Ort: _____

Die Maßnahmen sind gemäß den Vorschriften in die Kellerbuchführung einzutragen.

Datum: _____ Unterschrift: _____

*) Für Erzeugnisse, die vor bzw. nach diesem Zeitraum angereichert werden, sind vorherige Einzelmeldungen erforderlich.

Newsletter:

Am schnellsten können Sie unsere Oenologischen 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*
- 2. In der Leiste links „Saisonale Hinweise und Newsletter“ anwählen.*
- 3. Dort „WBI-Newsletter“ und dann „Newsletter-Management“ anklicken.*
- 4. Tragen Sie Ihre E-Mail-Adresse ein, wählen den gewünschten Newsletter und schicken Sie die Meldung ab.*

Beim Bestellen der Oenologischen Hinweise erhalten Sie aus technischen Gründen dann auch die Weinbau- sowie die Rebschutz-Hinweise. Den Bezug dieser Hinweise können Sie dort jederzeit wieder abbestellen.