



STAATLICHES WEINBAUINSTITUT FREIBURG

Merzhauser Str. 119 ♦ 79100 Freiburg im Breisgau

## OENOLOGISCHE HINWEISE

### OENOLOGISCHER HINWEIS NR. 5 VOM 11.09.2012

#### Säuerung von Most und Wein des Jahrgangs 2012 zugelassen

Aufgrund der außergewöhnlichen Witterungsbedingungen in diesem Jahres und der damit einhergehenden frühzeitigen Traubenreife hat das Ministerium für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz Baden-Württemberg die Säuerung von Most und Wein des Jahrgangs 2012 der bestimmten Anbaugebiete Baden und Württemberg jetzt ermöglicht.

Somit kann sowohl bei Trauben, Most, gärendem Most und Jungwein als auch bei Wein des Jahrgangs 2012 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 in einem späteren Stadium 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. Soweit nicht schon bei der Meldung der önologischen Verfahren erfolgt, müssen Betriebe, die Erzeugnisse des Jahrgangs 2012 säuern, dies dem Staatlichen Weinbauinstitut Freiburg spätestens am 2. Tag nach Abschluss der ersten Maßnahme pauschal melden (siehe anhängender **Vordruck** „Meldung önologischer Verfahren“).

Das Staatliche Weinbauinstitut Freiburg empfiehlt, bei Lesegut mit pH-Werten über 3,4 die Säuerung aus Gründen der mikrobiellen Stabilität bereits im Trauben-/Most-Stadium 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 Trauben, Most etc. an. Allerdings führt sie zu einem mehr oder weniger starken Weinsteinausfall, was mit einer gewissen Abnahme der Gesamtsäure sowie des Kaliumgehalts und somit des Extrakt-Werts verbunden ist, der pH-Wert ändert sich dabei jedoch nicht. Bei Weinsäure ist die verbleibende 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. Milchsäure führt nicht zu Weinsteinanfall 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 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.

gez. Dr. Jürgen Sigler

### **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](http://www.wbi-freiburg.de)*
- 2. In der Leiste links „Saisonale Hinweise und Newsletter“ anwählen.*
- 3. Dort „WBI-Newsletter“ und dann „Newsletter-Management“ anklicken.*
- 4. E-Mail-Adresse eintragen, den gewünschten Newsletter wählen und die Meldung abschicken.*

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

Betriebsnummer:

Adresse des Betriebes:

An das  
Staatliche Weinbauinstitut  
Merzhauser Str. 119

79100 Freiburg i. Br.

Fax-Nr. 0761 / 40165 - 52

**Meldung önologischer Verfahren**  
Weinjahrgang 2012

Wir melden (Zutreffendes bitte ankreuzen)

die **Anreicherung** für den Zeitraum\* 01.08.2012 bis 31.12.2012 mit

Saccharose

RTK

Teilweiser Konzentrierung

Traubenmostkonzentrat

die **Süßung** der Erzeugnisse der Ernte 2012

die **Entsäuerung** der Erzeugnisse im Weinwirtschaftsjahr 2012/2013

die **Säuerung** der Erzeugnisse (Most und Wein) des Jahrgangs 2012

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.