



Baden-Württemberg

STAATLICHES WEINBAUINSTITUT FREIBURG

 **Oenologischer Hinweis Nr. 2 vom 09.10.2013**

Säuerung 2013 in Baden eingeschränkt zugelassen

Aufgrund der kalten Frühjahrs- und Frühsommertemperaturen 2013 sind bei den Rebsorten "Grauburgunder" und "Spätburgunder" in verschiedenen Lagen Badens Trauben mit hohem Anteil kleiner Beeren und entsprechend geringen Säurewerten entstanden.

Wegen dieser außergewöhnlichen Witterungsbedingungen hat das Ministerium für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz Baden-Württemberg die Säuerung von Trauben, Most, gärendem Most und Jungwein des Jahrgangs 2013 für die Rebsorten "Grauburgunder" und "Spätburgunder" mit Mostgewichten ab der Prädikatsstufe „Kabinett“ im bestimmten Anbaugebiet Baden jetzt zugelassen.

Somit kann bei Trauben (auch gemaischt), Most, gärendem Most und Jungwein der Rebsorten Grau- und Spätburgunder des Jahrgangs 2013 mit Mostgewichten ab der Stufe Kabinett eine Säuerung bis zu einer Höchstmenge von 1,50 g je Liter, berechnet als Weinsäure, vorgenommen werden. Eine Säuerung im Wein-Stadium ist 2013 hingegen nicht möglich. 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. Möglich ist die Säuerung auch mittels Elektrodialyse oder Kationenaustauschern.

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 Jungwein rechtlich als verschiedene Erzeugnisse gelten, ist beispielsweise die Säuerung von Most und die nachfolgende Anreicherung während der Gärung durchaus möglich; 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.

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 die genannten Erzeugnisse des Jahrgangs 2013 säuern, dies dem Staatlichen Weinbauinstitut Freiburg spätestens am 2. Tag nach Abschluss der ersten Maßnahme pauschal melden. Der entsprechende Vordruck ist im **Anhang** zu diesem Newsletter oder auf der WBI-Homepage (www.wbi-freiburg.de) zu finden

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

Dosierungstabelle

	Trauben, Most etc. (max. 1,5 g/l, berechnet als Weinsäure)
Weinsäure	150 g/hl
Äpfelsäure	134 g/hl
Milchsäure (80 %)	225 g/hl (= 188 ml/hl)

Auf folgende Besonderheiten bei den einzelnen Säuren wird hingewiesen:

Weinsäure

Weinsäure ergibt die größte pH-Absenkung und bietet sich daher vorrangig 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.

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. 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 Weinsteinausfall und ist mikrobiell stabil, weshalb sie in der Obstweinbereitung bevorzugt verwendet wird. 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, WBI Freiburg, 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