

Abteilung
Weinbau und Oenologie
Breitenweg 71
67435 Neustadt a. d. Wstr.
Beratungstelefon
(0 63 21) 671 - 301

Rheinlandpfalz

08. OKTOBER 2009

NR. 9



SÄUERUNG AB MORGEN, FREITAG DEN 09.10.2009 ZUGELASSEN

Aktualisierte Hinweise zur Säuerung

Das Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz hat die Säuerung von Most und Wein für die Ernte 2009 in Deutschland ab dem 09.10.2009 zugelassen.

Eine Säuerung ist mit Weinsäure, Milchsäure und Äpfelsäure möglich. Eine Säuerung sollte individuell auf den jeweiligen Most oder Wein abgestimmt werden.

Höchstmengen der zugelassene Säuerungsmittel für den Jahrgang 2009

	Trauben, Maische und Most (max. 1,5 g/L, berechnet als Weinsäure)	Wein (max. 2,5 g/L, berechnet als Weinsäure)
Weinsäure	1,5 g/L	2,5 g/L
Äpfelsäure	1,34 g/L	2,23 g/L
Milchsäure	2,25 g/L = 1,88 ml/L 80 % Lösung	3,75 g/L = 3,13 ml/L 80 % Lösung

Rechtliche Regelungen

- Die Säuerung ist zu melden. Die Meldung sollte vorab, pauschal für alle Säuerungen erfolgen. Das Formblatt zur Meldung der Säuerung ist bei der LWK erhältlich (www.lwk-rlp.de → Weinbau → Meldung der oenologischen Verfahren).
- Die Säuerung ist nur in dem Betrieb zulässig, in dem die Weinbereitung statt findet.

- Die Säuerung darf nur in der Weinbauzone erfolgen, in der die Trauben geerntet worden sind.
- Die Säuerung ist in der Weinbuchführung zu dokumentieren. Ein Stoffbuch ist für jede Säure, die verwendet wird, einzeln anzulegen. Die Säuerung eines Weines wird ins Weinkonto eingetragen.
- Die Säuerung und die Anreicherung ein- und desselben Erzeugnisses schließen einander aus, ebenso die Säuerung und die Entsäuerung. Traubenmost und Wein gelten als getrennte Erzeugnisse. Ein Traubenmost kann somit gesäuert werden und der teilweise gegorene Traubenmost angereichert werden. Ferner gibt es die Möglichkeit des Verschnitts von einem im Moststadium angereicherten Wein mit einem im Weinstadium gesäuerten Wein.

Trauben-, Maische- und Most - Säuerung - so wenig wie möglich

- Die Säuerung im Moststadium dient vorrangig der **pH-Absenkung** unter pH 3,4 bei weißen Mosten. Dies fördert
 - eine reintonige Gärung.
 - die Wirksamkeit der SO₂ gegen unerwünschte Mikroorganismen.
- Deshalb sollte vor jeder Säuerung auf Trauben, Maische oder Most der pH-Wert bestimmt werden.

- Bei Zugabe von 1,5 g/l Weinsäure ist mit einer Senkung des pH-Wertes um 0,2 bis 0,3 Einheiten zu rechnen.
- Je höher der pH-Wert im Most, desto mehr senkt eine Gabe von 1,5 g/L Weinsäure den pH-Wert ab.
- Die Auswirkung der Säuerung sollte stets mit dem pH-Meter überprüft werden, um zu hohe Säuregaben zu vermeiden.
- Erst im Weinstadium sollte die Einstellung des Säuregehaltes nach geschmacklichen Vorgaben erfolgen.

Weinsäuerung nur nach Vorversuch

- Vor jeder Säuerung im Wein sollte die Gesamtsäure bestimmt werden.
- Die Säuerung im Wein sollte nicht allein nach analytischen Werten erfolgen, sondern vorrangig nach sensorischer Prüfung, um eine zu starke Säuerung zu vermeiden.
- Zur sensorischen Feinabstimmung des Weines sind Vorversuche notwendig: Hierzu wird eine 10%ige Säurelösung in warmen Wasser angesetzt
 - 100 g Äpfelsäure pro Liter
 - 125 ml 80% Milchsäure pro Liter, Milchsäure ist nicht in Pulverform erhältlich, handelsüblich ist eine 80 %ige Lösung.
- Die Einstellung der Säuerungsstufen erfolgt gemäß der Tabelle. 1 Liter Flaschen werden jeweils 0 – 25 ml der Lösung zugesetzt

Säure	0 g	0,5 g	1,0 g	1,5 g	2,0 g	2,5 g
1 Liter	0 ml	5 ml	10 ml	15 ml	20 ml	25 ml

- Bei einer Säuerung mit Weinsäure muss der Weinsteinausfall in der sensorischen Beurteilung berücksichtigt werden. Deshalb sollten die Weine, auch die unbehandelte Kontrolle, über Nacht im Kühlschrank gelagert werden. Dieser Aufwand ist bei Milch- und Äpfelsäure überflüssig.

Tendenziell empfiehlt sich im Most Weinsäure einzusetzen, weil sie am effektivsten den pH-Wert absenkt. Im Weinstadium ist die Verwendung von Äpfel- oder Milchsäure zur Vermeidung von Weinsteinausfall am sinnvollsten.

Eigenschaften der zur Säuerung zugelassenen Säuren

	Trauben, Maische und Most	Wein
Weinsäure	Sinnvoll zur Absenkung des pH-Wert,	Weniger sinnvoll, zusätzlicher Weinsteinausfall
	<ul style="list-style-type: none"> • ergibt die größte pH-Absenkung • 1,5 g/l Weinsäure senkt den pH-Wert um 0,2 – 0,3 Einheiten im Most. • Erhöhung der Gesamtsäure nicht vorhersehbar, da mit der Bildung von Weinstein meist die Hälfte der eingesetzten Säure wieder ausfällt. • Reduzierung des Kaliums • Es darf nur Weinsäure aus landwirtschaftlichen Ursprung verwendet werden (L-Weinsäure). 	
Äpfelsäure	Wenig sinnvoll, weil geringe Auswirkung auf den pH-Wert	Sinnvoll, weil keine Weinsteinbildung
	<ul style="list-style-type: none"> • Handelsübliche DL-Äpfelsäure besteht je zur Hälfte aus D- und L-Äpfelsäure. • Bei einem Biologischen Säureabbau wird die L-Form zu Milchsäure abgebaut, die D-Form ist stabil. 	
Milchsäure (80 %)	Wenig sinnvoll, weil geringe Auswirkung auf den pH-Wert	Sinnvoll, weil keine Weinsteinbildung und mikrobiologisch nicht abbaubar.
	<ul style="list-style-type: none"> • handelsüblich ist eine 80%ige Lösung, nicht in Pulverform erhältlich • kann in konzentrierter Form einen leicht laktischen Geruch aufweisen • Der Säuerungseffekt (Gesamtsäure, pH-Wert) stellt sich erst mit Zeitverzögerung ein, da Milchsäure zu 7 – 8 % gebunden vorliegt. 	

Bei weiteren Fragen richten Sie sich bitte an die kellerwirtschaftliche Beratung im DLR-Rheinpfalz
Tel.: 06321 - 671 293.