

**+++ Sommer macht kurz Pause +++ immer wieder Niederschlag
möglich +++ Anlagen kontrollieren +++ Kellerwirtschaftskurs +++**

Aktuelle Situation

Die Niederschlagsmengen am Wochenende von 5 bis 30 mm waren sehr unterschiedlich über das Anbauggebiet verteilt. Auch in den nächsten Tagen sind noch Schauer möglich. Die aktuell sehr kühlen Temperaturen bringen einerseits die Aromareife in Gang, auf der anderen Seite steigt die Gefahr der Fäulnisbildung. Hier bleibt abzuwarten wie sich die Temperaturen bis zum kommenden Wochenende entwickelt und wieviel Niederschlag effektiv noch kommt.

„entalkoholisierten Wein“ oder „teilweise entalkoholisierten Wein“

Viele Betriebe beschäftigen sich schon mit dem Thema „Alkoholfreie Weine“, denn diese gewinnen bei den Verbrauchern zunehmend an Beliebtheit. Doch nicht jeder Wein bringt das nötige Potenzial mit, um entalkoholisiert zu werden. Was ist zu beachten, wenn entalkoholisierte oder teilweise entalkoholisierte Weine hergestellt werden sollen?

Idealparameter für einen Wein zur Entalkoholisierung

- 1) Keine sensorischen Fehler
- 2) Moderater niedriger Alkoholgehalt
- 3) nach Möglichkeit kein Restzucker
- 4) intensives Weinaroma
- 5) Säuregehalt 1-2g/l unter üblichem Wert von Stillweinen

Worauf ist zu achten:

sensorische Wahrnehmung der Gesamtsäure steigt	<ul style="list-style-type: none"> ➤ niedrigerer Ausgangsäurewert als üblich (um 1-2 g/l weniger) ➤ evtl. Äpfelsäure-Milchsäuregärung (BSA) im Wein ➤ Aromarebsorten sollten simultan beimpft werden (Lacctobacillus Plantarum Stamm)
weniger Fülle & Körper	<ul style="list-style-type: none"> ➤ höhere Restsüße > 40 g/l (RTK wird als „weinähnlicher“ wahrgenommen) ➤ Mannoprotein \geq 30 g/l → Vorversuch! ➤ Einsatz von CO₂ (Frische, Lebendigkeit und „Fülle“) ➤ Einsatz von Eichenholzchips
wenig mikrobiologische Stabilität	<ul style="list-style-type: none"> ➤ schnelle Füllung nach der Entalkoholisierung, (Füllung durch den „Entalkoholisierer“) ➤ Einsatz von DMDC (Dimethyldicarbonat) oder Pasteurisierung des Weines

Verlust von Weinaroma	<ul style="list-style-type: none"> ➤ mehr Aroma schon im Ausgangsprodukt (Sorte, Maischestandzeit, Enzym, Hefe, Holzfasslagerung, etc.) ➤ zeitnahe Entalkoholisierung nach Gärnde (Mehrzahl der Aromastoffe noch gebunden und nicht flüchtig!) ➤ Süßreserve aus aromatischen Rebsorten ➤ Keine Zugabe von (Fremd-) Aromen!
Volumenverlust	<ul style="list-style-type: none"> ➤ ca. 15-20 % der Ausgangsmenge aufgrund des Alkoholverlustes! ➤ Einsatz von Süßreserve (Aromarebsorten) ist empfehlenswert, da Mengenmehrung
Ausfällungen	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Eiweißstabilisierung ➤ Weinstabilisierung
Kohlensäure - CO ₂	<ul style="list-style-type: none"> ➤ kohlenstoffhaltige Getränke müssen vor dem Entalkoholisierungsprozess entgast werden
Süßung	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Traubenmost, ➤ konzentrierter Traubenmost, ➤ RTK
Produktionskosten	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Minderung der Menge ➤ zusätzlich Kosten für Entalkoholisierung und ggf. Abfüllung

Oenologischer Fahrplan

Grundwein für „entalkoholisierten Wein“ oder „teilweise entalkoholisierten Wein“

- Gesunde Trauben, um spätere Oxidation durch Laccase und Fehltöne im späteren Produkt zu vermeiden
- maximale Aromausprägung
 - aromaintensiven Rebsorten
 - Reife Trauben
 - Maischestandzeit
- Leichte SO₂-Gabe auf die Maische zur Aromaoptimierung
- KEINE Anreicherung (gesetzlich nicht erlaubt!)
- KEINE Säuerung (neg. sensorische Veränderung im entalkoholisierten Wein)
- Bentonit mitvergären (v.a. wegen Vakuumdestillation)
- Reinzuchthefer für fruchtige Weine und saubere Vergärung
- Bei Bedarf zusätzliche Nährstoffversorgung
- Säurereduzierung bei Bedarf nach Gärnde:
 - Chemisch oder
 - Biologischer Säureabbau
- SO₂-Stabilisierung, Ascorbinsäure-Gabe!
- Filtration
- Weinstabilisierung
- unmittelbare Abfüllung nach Entalkoholisierung

Was ist bei der Etikettierung zu beachten:

- Verkehrsbezeichnung („entalkoholisierter Wein“ oder „teilweise entalkoholisierter Wein“
→ Definition siehe Kasten)

„entalkoholisierter Wein“

- vorhandener Alkoholgehalt $\leq 0,5\%$ vol.
- „alkoholfrei“ als Zusatzangabe möglich, wenn vorhandener Alkohol $< 0,05\%$ vol.
- „**alkoholfrei (< 0,5 %vol.)**“ als Zusatzangabe möglich, wenn vorhandener Alkohol $\geq 0,05\%$ vol.
- bei jeder Nennung von **alkoholfrei**, ist immer vollständig „**alkoholfrei (< 0,5 %vol.)**“ anzugeben (sowohl Rücken als auch Frontetikett, Kapsel, Halsschleife, Anhängeetikett, ...)

„teilweise entalkoholisierter Wein“

- vorhandener Alkoholgehalt $> 0,5\%$ vol. $< 8,5\%$ vol.

- aktuell keine geografische Bezeichnung erlaubt! → wie „Deutscher Wein“
- Mindesthaltbarkeitsdatum ist erforderlich
- Nährwerttabelle (Brennwert muss aufs Etikett, Rest E-Label möglich)
- Zutatenverzeichnis (E-Label möglich)
- Losnummer
- Abfüller/Inverkehrbringer
- Rebsortenangabe ist möglich, wenn
 - mind. 85 % aus der namensgebenden Rebsorte (inkl. SR!!) enthalten sind
 - kein geschützter Name einer g.U. oder g.g.A. enthalten ist („Burgund“, „Franken“, „Rhein“...; z. B. Weiß-/Grau-/Spätburgunder, Traminer, Blaufränkisch, Rheinriesling,...)

Bei einem „**schäumendes Getränk aus entalkoholisierem Wein**“ und „**schäumendes Getränk aus teilweise entalkoholisierem Wein**“ gelten die vorgenannten Punkte gleichermaßen, ABER es ist kein E-Label möglich!

➔ **Entalkoholisierter Wein darf nicht mit Wein verschnitten werden!**

➔ nach altem Recht gekennzeichnete „alkoholfreie“ und „alkoholreduzierte“ Produkte können bis zum Aufbrauchen der Bestände in Verkehr gebracht werden

➔ die Übergangsfrist endete schon am 31.12.2022

Das eigene Produktportfolio um entalkoholisierte Weine zu erweitern erschließt grundsätzlich neue Käufergruppen und bedient auch solche, die vorübergehend auf Alkohol verzichten möchten.

Bei der Preisgestaltung sollten neben dem Grundprodukt Wein, der Transport, die Entalkoholisierung, der Mengenverlust, sowie gegebenenfalls die externe Abfüllung berücksichtigt werden. Anlagen zur Vakuumdestillation bzw. Vakuumrektifikation sind üblicherweise für Batchgrößen von min. 1000 L ausgelegt, daher sind die Mindestmengen der Dienstleister beachten!