

Oenofax Nr. 2

Herausgegeben am
Donnerstag, 8. August 2024

+++ sommerliche Temperaturen schieben Reife an +++ Gesundheitszustand im Auge behalten: erste Quetschfäule, Oidium +++ Herbstcheckliste – gut vorbereitet, falls schnelle Lese nötig +++ Federweißer – richtig bezeichnen +++ Kellerwirtschaftskurs Online voraussichtlich 04. September

Allgemeine Situation:

Die hochsommerlichen Temperaturen, die für die kommenden Tage vorhergesagt sind, in Verbindung mit wassergesättigten Böden, bieten beste Voraussetzungen für eine zügige Reifeentwicklung. Eine Entblätterung sollte in den kommenden Tagen sehr vorsichtig durchgeführt werden, um Sonnenbrand an den oft eher dünnhäutigen Beeren zu vermeiden. Die frühen Rotweinsorten färben überall durch und auch die ersten Spätburgunder starten in die Veraison. Bei den weißen Sorten zeigt sich die Entwicklung durch ein „glasig“ werden der Beeren. In den letzten Jahren dauerte es etwa 40 Tage von Reifebeginn bis Lesereife mit einem Rekord im Jahr 2022 von 35 Tagen (Standort Veitshöchheim).

Herbstvorbereitung-Checkliste

- Beobachten Sie ihre Anlagen, Reifemessungen geben Aufschluss über den Traubenzustand und dienen als „Frühwarnsystem“ für den Lesebeginn.
- wird Personal für eine Vorlese benötigt? → Maschinenlese oder Handlese
- Absprache mit Lesehelfern: Adressen, Telefonnummern, WhatsApp-Gruppen...
- Lesegerätschaften kontrollieren (Eimer, Scheren, Bütten ...)
- technisches Gerät reinigen/kontrollieren (Traubenwagen, Entrapper, Maischebehälter, Gabelstapler, Hubvorrichtungen, Pressen, Flotation, Hefefilter, Filtertücher).

- Ausreichend Tankraum frei?
- Weinsteinreste aus Tanks entfernen
- Pumpen, Schläuche, Tankturdichtungen, Kühlkreisläufe etc. auf Funktionsfähigkeit überprüfen
- Wasseranschlüsse, Elektroanschlüsse, Sicherungen in Ordnung?
- Messgeräte eichen/kalibrieren (Refraktometer, pH-Meter)

- Maische/Mostbehandlungsmittel (Gerbstoffschönung, Bentonit, Kohle...)
- Reinzuchthefen & Behandlungsmittel auswählen und Bedarf ermitteln
- Wird Trockeneis benötigt und ist verfügbar? (Bezugsquellen eruieren)
- Süßreservebedarf ermitteln
- aktuelle/ frische Reagenzien für die anfallenden Labormessungen (Gesamtsäure, freie schweflige Säure, Restzucker, pH-Wert)
- Mittel für Reinigung und Desinfektion (chlorfrei), Zitronensäure gegen Restalkalität!

Liste evtl. benötigter Stoffe und max. zulässige Einsatzmenge (welche dieser Stoffe zum Einsatz kommen, muss selbstverständlich im Einzelfall entschieden werden).	
→ Kennzeichnungspflicht beachten	
Kaliumdisulfit, Kaliumhydrogensulfit, Ammoniumbisulfit	
Aktivkohle	100 g/hl
Schönungsmittel zur Gerbstoffkorrektur (Gelatine, PVPP, etc.)	Achtung: kaseinhaltige Mittel = Deklarationspflicht
Bentonit (zum Mitvergären möglichst Na-Cl und eisenarm)	
Filtrationsmittel (Perlite, Cellulose, Kieselgur)	
Ascorbinsäure	25 g/hl
Stickstoff oder Kohlensäure zur Überschichtung	
Trockeneis	
Saccharose / RTK	
Enzyme	
Säuren (Wein-, Äpfel-, Milchsäure)	max. 4 g/l als WS berechnet
Reinzuchthefen	
Vitamin B-1-Präparate	0,06 g/hl Thiaminchlorid
Hefenährsalz	100 g/hl reines DAP
Kulturen für biologischen Säureabbau (simultan od. sequenziell)	

Dr. Teresa Müller, LGL: **Verpflichtende Angabe von Zutatenverzeichnis und die Nährwertkennzeichnung bei Weinerzeugnissen / Nutzung des e-labels / teilweise gegorener Taubenmost - Federweißer/ Glühwein.** Stand: August 2024

Das aktuelle Infoblatt des LGL zum Thema Nährwertkennzeichnung und Zutatenverzeichnis ist abrufbar unter: [LINK](#)

Nährwerttabelle, Zutatenliste:

Für Weinerzeugnisse, die nicht vor dem 8.12.2023 hergestellt wurden, sind die Kennzeichnungselemente Nährwertkennzeichnung und Zutatenverzeichnis verpflichtend.

Zutaten sind in absteigender Reihenfolge ihres Gewichtsanteils zum Zeitpunkt ihrer Verwendung bei der Herstellung anzugeben. Dies bedeutet beispielsweise, dass der für eine Anreicherung zugegebene Zucker als Zutat zu listen ist. **Brennwert und Nährwerte** beziehen sich auf das fertige Erzeugnis (Ausnahme: teilweise gegorener Traubenmost, siehe unten).

Die neuen Kennzeichnungselemente dürfen auf das Etikett gedruckt werden oder **können in elektronischer Form zur Verfügung gestellt werden**, z. B. über einen QR-Code. Das e-label dient dabei nicht als Plattform für sonstige Informationen. Entsprechend sind Informationen zu Vermarktungszwecken (Links z. B. zu Shop(s) bzw. Werbung jeglicher Art) nicht zulässig. Nutzen Sie Ihre (ggf. separat verlinkte) Website, wenn Sie weitere Informationen zum Erzeugnis zur Verfügung stellen möchten. Beim Aufrufen des e-labels dürfen zudem keine Nutzerdaten erhoben werden. Wird das e-label genutzt, muss auf dem Etikett darauf hingewiesen werden, dass Zutaten und Nährwerte online deklariert werden. Außerdem sind Brennwert und ggf. Allergene zusätzlich zum e-label anzugeben.

Federweißer - Bezeichnungsrecht:

Zutaten und Nährwertkennzeichnung sind auch für **teilweise gegorenen Traubenmost** verpflichtend. Teilweise gegorene Traubenmoste haben mindestens 1 % vol vorhandenen Alkohol, wobei maximal 3/5 des enthaltenen Zuckers vergoren sind. „*Teilweise gegorener Traubenmost*“ ist dabei die zu verwendende Bezeichnung. Der Begriff „**Federweißer**“ ist nur für geschützte Erzeugnisse zulässig, wenn die Anforderungen der jeweiligen Produktspezifikation erfüllt werden. Er kann nur in Verbindung mit der jeweiligen geografischen Angabe verwendet werden. Beispiele sind der „*Regensburger Federweißer*“ (g.g.A. Regensburger Landwein) oder der „*Fränkische Federweißer*“ (g.U. Franken). Wird Traubenmost von außerhalb des jeweiligen Gebietes verwendet (z. B. bei Zukauf), ist der Begriff „*Federweißer*“ in der Regel nicht zulässig.

Da sich die Nährwerte bei teilweise gegorenem Traubenmost während der laufenden Gärung verändern, sollen der Brennwert und die **Nährwerte bezogen auf den Most vor Beginn der Gärung** angegeben werden. Die Deklaration sollte um einen Satz wie „*Werte im unvergorenen Most*“ und/oder „*Werte verändern sich im Laufe der Gärung*“ ergänzt werden. Die fortlaufende Gärung ist auch bei der Alkoholangabe relevant. Bei teilweise gegorenem Traubenmost ist nicht der vorhandene, sondern der **Gesamtalkohol** zu kennzeichnen, z. B. in der Form *Gesamtalkohol: X % vol*. Ergänzungen wie „*(nach vollständiger Vergärung)*“ sind möglich. Anders als Weine benötigen teilweise gegorenen Traubenmoste zudem ein **Mindesthaltbarkeitsdatum**, wenn sie weniger als 10 % vol vorhandenen Alkohol enthalten.

Glühwein - Bezeichnungsrecht:

Glühwein gehört zu den aromatisierten weinhaltigen Getränken. Für diese aromatisierten Erzeugnisse gelten **parallele Regelungen zur Kennzeichnung von Nährwerten und Zutaten**. Die Angabe in elektronischer Form ist zulässig. Der verwendete Wein ist im Zutatenverzeichnis als zusammengesetzte Zutat an erster Stelle zu listen und aufzuschlüsseln, etwa in der Form „*Zutaten: Wein (Trauben, Säureregulatoren: E334; Stabilisatoren: E330, Antioxidationsmittel **Schwefeldioxid**), Zucker, Gewürze, Aroma*“ (Beispielerzeugnis).