

# Oenofax Nr. 12

Herausgegeben am  
**Donnerstag, 10. Oktober 2024**

**+++ Hauptlese abgeschlossen +++ Gärungen kontrollieren +++ Auskühlen der Keller vermeiden +++ Tipps zur Weinbuchführung +++**

## Allgemeine Situation

Die Hauptlese ist abgeschlossen und es hängen nur noch vereinzelt Trauben für Spezialitäten. Die Gärungen verlaufen bisher ohne Störungen.

**Verkosten Sie weiterhin Ihre Weine selbstkritisch, um mögliche Fehlentwicklungen frühzeitig zu erkennen!**



## Jungweintabelle

Rebsorte	Anzahl	Mostgewicht aus Dichte [°Oechsle]			Gesamtsäure [g/l]			vorh. Alkohol [%vol]			Zucker [g/l]			Gesamtalkohol [%vol]		
		Min.	MW	Max.	Min.	MW	Max.	Min.	MW	Max.	Min.	MW	Max.	Min.	MW	Max.
Bacchus	8	-3	<b>3</b>	14	5,2	<b>6,0</b>	6,5	9,7	<b>10,7</b>	11,4	11,8	<b>25,3</b>	51,6	11,6	<b>12,1</b>	12,7
Grauburgunder	4	-9	<b>-8</b>	-7	6,4	<b>6,7</b>	6,8	12,4	<b>12,7</b>	12,9	0,0	<b>0,3</b>	0,5	12,5	<b>12,7</b>	12,9
Müller-Thurgau	7	-7	<b>-2</b>	4	5,0	<b>5,8</b>	6,3	10,5	<b>11,3</b>	12,1	3,3	<b>11,3</b>	24,6	11,8	<b>12,0</b>	12,3
Riesling	7	-8	<b>-5</b>	0	6,3	<b>7,0</b>	8,4	10,8	<b>12,0</b>	13,2	2,8	<b>6,4</b>	14,9	12,1	<b>12,5</b>	13,5
Scheurebe	8	-8	<b>-3</b>	10	6,0	<b>6,8</b>	7,9	10,6	<b>11,5</b>	12,3	0,1	<b>9,6</b>	35,9	11,0	<b>12,1</b>	12,8
Silvaner	24	-9	<b>-5</b>	17	4,9	<b>6,3</b>	8,1	9,0	<b>11,8</b>	12,8	0,0	<b>5,2</b>	54,7	10,6	<b>12,1</b>	12,8
Weißburgunder	8	-8	<b>-7</b>	-5	5,8	<b>6,8</b>	7,9	12,0	<b>12,5</b>	13,2	0,0	<b>1,7</b>	7,9	12,0	<b>12,7</b>	13,2
Domina	8	-5	<b>-3</b>	-1	5,2	<b>6,6</b>	8,0	10,9	<b>11,9</b>	13,1	0,0	<b>0,3</b>	1,4	10,9	<b>11,9</b>	13,1
Dornfelder	6	-6	<b>-2</b>	8	5,0	<b>6,1</b>	6,9	9,5	<b>12,1</b>	13,2	0,3	<b>10,2</b>	25,8	11,1	<b>12,7</b>	13,7
Regent	3	-6	<b>-5</b>	-4	3,9	<b>5,3</b>	6,6	13,0	<b>13,3</b>	13,7	0,0	<b>0,4</b>	0,7	13,0	<b>13,4</b>	13,8
Spätburgunder	6	-7	<b>-6</b>	-5	6,1	<b>6,8</b>	7,6	12,4	<b>12,9</b>	13,3	0,0	<b>0,8</b>	3,8	12,4	<b>13,0</b>	13,5

Gefiltert nach größer/gleich 70 g/l vorhandener Alkohol; Daten der Weinlabore Dr. Nilles und LWG

Anhand der ersten Ergebnisse an Jungweinanalysen ist zu sehen, dass sich die Alkoholgehalte der 2024er Weine aktuell im Durchschnitt in einem guten Bereich liegen, ohne dass es viele Ausreißer nach oben gibt. Auch die Werte der Gesamtsäure liegen im Durchschnitt in einem Bereich, in dem durch kleine Säuerungs- oder Entsäuerungsmaßnahmen das sensorische Optimum erreicht werden kann. Bei einzelnen Weinen, die nach der Gärung in der Säure um die 5,0 g/L liegen, sollte zeitnah an eine Säuerung gedacht werden, dass sich die Säure sensorisch einbinden kann und der pH-Wert zwecks mikrobiologischer Stabilität schnellstmöglich abgesenkt wird.

Verkosten Sie Ihre Jungweine regelmäßig und kritisch, da Korrekturmaßnahmen jetzt im hefetrüben Zustand noch einfacher und effektiver durchgeführt werden können als kurz vor der Füllung!

## Weinbuchführung und Zutaten

Die Kollegen des DLR Rheinland-Pfalz haben eine gute Übersicht rund um die Themen Aufzeichnungspflicht, Weinbuchführung und Zutaten erstellt. Zum Auffrischen und Orientieren für die kommenden „Schreibtischarbeiten“ dürfen wir Ihnen, mit freundlicher Genehmigung von Bernhard Schandelmaier, diese zur Verfügung stellen.

### „Aufzeichnungspflicht zwischen Weinbuchführung und Zutatenverzeichnis“

Mit der Einführung des Zutatenverzeichnisses für alle Weine ab dem Jahrgang 2024 gewinnen die Aufzeichnungen über die Weinbereitung zusätzlich an Bedeutung. Die einfachste Form der Kontrolle des Zutatenverzeichnisses kann über die Weinbuchführung erfolgen. Die Eintragungen im Herbstbuch können die Eintragungen im Kellerbuch, Weinbuch und Stoffbuch bis zum 15. Januar des auf die Ernte folgenden Jahres ersetzen. Rechtzeitige Eintragungen erleichtern jedoch die spätere Weinbuchführung. Dies gilt auch für Fassweinverkäufer, muss doch der Flaschenwein später ein vollständiges Zutatenverzeichnis bekommen. Werden Eintragungen in das Weinbuch so spät vorgenommen, dass die Erinnerung an die Vorgänge bereits verblasst ist, erhöht sich die Fehlerquote. Bei der Weinbuchführung gibt es drei verschiedene Stufen der Genauigkeit der Aufzeichnungen:

#### **1. Stoffbuch und Weinkonto**

Die den Alkohol- und Säuregehalt beeinflussenden Stoffe stehen an erster Stelle und erfordern ein Stoffbuch. Für jeden Stoff ist ein gesondertes Buch oder Konto zu führen, in das jedes Erzeugnis gesondert eingetragen wird. Ein Stoffbuch ist zu führen über die Stoffe der Anreicherung, Säuerung, Entsäuerung, Alkohol und Branntwein aus Wein.

##### Stoffe der Anreicherung sind:

- Saccharose
- RTK
- Konzentrierter Traubenmost

##### Stoffe der Entsäuerung sind

- Kaliumhydrogencarbonat
- Kohlensaurer Kalk
- Doppelsalz

##### Stoffe der Säuerung sind:

- Weinsäure
- Äpfelsäure
- Milchsäure
- Zitronensäure (zur Säuerung)
- Fumarsäure

*Zitronensäure und Fumarsäure sind für Most nicht zugelassen*

Alkohol und Branntwein aus Wein gibt es nur bei der Likörweinbereitung.

#### **2. Weinkonto**

Dann gibt es die Stoffe, die in das Weinkonto eingetragen werden müssen. Das sind:

- DL-Weinsäure (zur Ausfällung von überschüssigem Calcium, das nach einer starken Entsäuerung mit Kalk im Wein verbleibt)
- Kaliumsorbit/Sorbinsäure (als Konservierungsstoff)
- Eichenholz Chips
- Dimethyldicarbonat (DMDC, Handelsname Velcorin, E 242, Konservierungsmittel, welches Mikroorganismen abtötet und in fast allen entalkoholisierten Produkten verwendet wird.)
- Aktivkohle

- Kaliumhexacyanoferrat (zur Blauschönung)
- Aktivkohlehaltige Membran (Reduzierung von Brettanomyces Aroma, 4-Ethylphenol und 4-Ethylguajacol)
- Polyvinylimidazol-Polyvinylpyrrolidon-Copolymere (PVI/PVP, Ersatz für die Blauschönung).

### **3. Formlose Aufzeichnung**

Für alle anderen Behandlungsstoffe und damit auch für alle Zutaten, die nicht unter Punkt 1 und 2 fallen, ist bereits seit dem Jahr 2005 eine lückenlose Rückverfolgbarkeit vorgeschrieben. Der Betriebsleiter muss über Hilfsaufzeichnungen die Herkunft und Verwendung nachweisen. Zeitpunkt, Menge und Form der SO<sub>2</sub>-Gaben sind seit dem Jahrgang 2012 nicht mehr aufzeichnungspflichtig. Eine Analyse gibt ausreichend Auskunft über die SO<sub>2</sub>-Gaben.

**Im Anhang finden Sie eine Tabelle mit einer Übersicht über notwendige Eintragungen im Weinkonto, Stoffbuch und Zutatenverzeichnis.**