

Oenofax Nr. 14

Herausgegeben am
Mittwoch, 30. Oktober 2024

+++ Frühfüllungen – was ist zu beachten +++ Jungweintabelle +++ SO₂-Bedarf +++

Vorbereitung von Frühfüllungen

Vermarktungsschienen, Kundenwünsche oder Abrundung der Angebotspalette. In den nächsten Wochen werden sicher einige junge Weine auf die Flaschen gefüllt werden. Wichtig für Frühfüllungen ist die gezielte Auswahl der in Frage kommenden Weine. Deshalb hier die wichtigsten Punkte, die es bei einer frühen Füllung zu beachten gilt:

Feinhefelager

Wenn möglich sollten Weine für eine Frühfüllung nicht unmittelbar nach der Gärung filtriert werden. Ein Feinhefelager von mind. 14 Tagen macht den Wein harmonischer, fördert die Entwicklung und stabilisiert.

Sensorik

Die Weine müssen absolut reintonig sein. Durch die Kohlensäure direkt nach der Gärung stören kleinste Fehler die Aromatik.

Sollte eine Säuerung notwendig sein, sollte diese mit L-Milchsäure durchgeführt werden, um die Weinsteinstabilität nicht zu beeinträchtigen.

Für eine Entsäuerung empfiehlt sich KHCO₃ (Kalinat), um nach kurzer Zeit eine Kristallstabilisierung durch Kaltlagerung mit Kontaktweinstein oder Zusatz von CMC zu ermöglichen.

Verkosten Sie die Weine an einem neutralen Ort und holen Sie sich bei Bedarf externen Rat! Häufig wird die Wahrnehmung der Säure in diesem Weinstadium nicht richtig eingeschätzt!

SO₂-Stabilität

Wichtig ist mit einem ausreichenden und stabilen Gehalt an freier schwefliger Säure in die Füllung zu gehen. Abhängig vom pH-Wert und der Restsüße sollte der Gehalt an freier SO₂ 40 – 50 mg/l betragen. Mit der SO₂-Stabilisierung darf nicht erst kurz vor der Füllung begonnen werden, ein solcher Wein muss ab der ersten Schwefelgabe auf seine frühe Füllung und damit SO₂-Stabilität eingestellt und geprüft werden.

Ascorbinsäure

Als Stilmittel oder als UTA-Prophylaxe – es empfiehlt sich bei den Frühfüllungen 15 g/hl Ascorbinsäure zu geben. Der Jungwein muss eine Woche nach der Ascorbinsäurezugabe kritisch hinsichtlich Aromaveränderungen verkostet werden. Ascorbinsäure wirkt reduzierend und kann die wenig geruchsintensiven Disulfide in stark riechende, böcksrige Sulfide spalten.

Eiweißstabilität

Die meisten Weine, die für Frühfüllungen vorgesehen sind, werden bereits mit Bentonit vergoren. Trotzdem ist eine Kontrolle der Eiweißstabilität angeraten.

Kristallstabilisierung

Zur Stabilisierung gegen Weinsteinausscheidungen gibt es verschiedene Möglichkeiten:

- Kältestabilisierung: Der **filtrierte** Wein muss mindestens zwei Wochen bei weniger als 4°C gelagert werden. Eine höhere Sicherheit bietet der Einsatz von Kontaktweinstein.
- Metaweinsäure: wirkt zeitlich begrenzt, sollte aber als Schutz für Frühfüllungen ausreichen, da diese meist für die schnelle Vermarktung/ Konsum bestimmt sind.
- CMC: muss mindestens 5 Tage vor der nächsten Filtration/Füllung zugegeben werden. CMC wirkt zeitlich unbegrenzt. CMC ist nur für Weißweine und Roséweine/Rotling zugelassen!

Sterile Abfüllung

In der Regel sollte in jedem Betrieb eine sterile Abfüllung möglich sein.

Ist eine Füllung mit Sorbinsäure geplant, ist es wichtig, frisches Kaliumsorbat zu verwenden. Reste aus dem Vorjahr sind absolut ungeeignet!

Sollten im Betrieb aromatisierte Getränke wie beispielsweise Glühwein gefüllt werden, ist unbedingt darauf zu achten, dass es nicht zur Verschleppung von Aromen kommt!

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	259	-9	-3	16	4,2	5,9	7,6	8,9	11,1	13,2	0,0	11,5	55,0	3,1	11,8	13,2
Grauburgunder	37	-10	-7	0	4,9	6,3	8,1	10,8	12,8	14,1	0,0	3,2	13,5	10,9	13,0	14,2
Kerner	43	-10	0	15	5,5	6,5	7,9	9,4	11,7	14,2	0,0	17,7	54,1	11,4	12,7	14,3
Müller-Thurgau	312	-10	-4	18	4,0	6,0	10,5	8,9	11,5	13,7	0,0	7,1	61,6	0,0	11,9	13,7
Rieslaner	13	-8	9	32	5,8	6,8	8,2	9,1	11,7	14,1	0,0	34,8	89,3	13,5	13,9	14,7
Riesling	104	-9	-4	12	5,8	7,8	11,2	8,9	11,7	13,5	0,0	6,7	42,7	10,2	12,1	13,7
Scheurebe	106	-8	-2	18	4,1	6,7	9,8	8,9	11,5	13,1	0,0	12,2	59,1	10,7	12,2	13,4
Silvaner	526	-11	-5	23	3,7	6,5	12,4	8,9	11,9	14,4	0,0	5,3	68,5	9,2	12,2	14,5
Traminer	28	-10	-3	19	4,1	6,2	9,1	9,8	12,0	13,9	0,0	12,1	64,2	11,4	12,7	14,3
Weißburgunder	103	-11	-6	12	3,8	6,7	12,7	9,3	12,4	14,0	0,0	4,8	38,7	10,2	12,7	14,4
Cabernet Dorsa	14	-7	-3	1	4,6	5,8	7,4	11,9	12,8	14,1	0,0	2,2	15,2	12,0	12,9	14,2
Domina	142	-7	-2	20	3,4	6,6	12,8	8,9	12,1	14,5	0,0	2,0	50,9	9,3	12,2	14,5
Dornfelder	82	-9	-4	14	4,1	6,3	8,9	9,0	12,1	13,9	0,0	4,4	40,1	9,2	12,4	13,9
Portugieser	37	-7	-2	24	4,2	5,9	8,3	9,4	11,9	14,0	0,0	8,1	58,0	9,5	12,4	14,0
Regent	43	-9	-4	11	3,9	6,0	8,1	10,7	12,4	13,7	0,0	1,6	33,6	10,8	12,5	13,8
Schwarzriesling	26	-8	-5	4	4,2	6,0	8,2	9,5	12,3	13,6	0,0	1,7	17,8	10,6	12,4	13,6
Spätburgunder	163	-9	-5	7	4,0	6,5	10,4	9,6	12,6	14,1	0,0	1,7	26,0	9,6	12,7	14,2

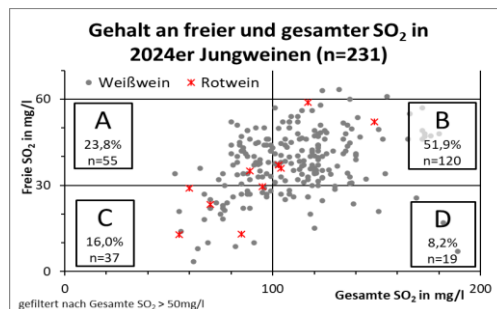
Gefiltert nach größer/gleich 70 g/l vorhandener Alkohol; Daten der Weinlabore Divino Nordheim, GWF, Jordan, "Das Weinlabor, Klein Kellereiartikel", Dr. Nilles und LWG

Auswertung Schwefelung Jungweine 2024

Es liegt beim aktuellen Jahrgang kein erhöhter SO₂-Bedarf vor. Die Auswertung und die Tabelle mit den Grenzwerten dienen der Orientierung und Information.

Wie die Abbildung der freien SO₂ über der gesamten SO₂ zeigt, sind nicht alle Jungweine ausreichend geschwefelt.

Bei 76% der Jungweine, die in den Bereichen A und B liegen, ist der Gehalt an freier SO₂ größer als 30 mg/l und sie sind ausreichend geschwefelt. 24% der Jungweine liegen in den Bereichen C und D und damit unter diesem Wert. Für diese ist eine nochmalige Gabe von schwefliger Säure erforderlich. Bei den 8% in Bereich D ist der Gehalt der gesamten SO₂ bereits höher als 100 mg/l, wodurch die Gefahr der Überschreitung der Grenzwerte für die gesamte SO₂ besteht.



Überprüfen Sie also ihren Gehalt an freier und gesamter SO₂ und achten sie auf die entsprechenden Höchstwerte.

		konventionell	Ökologisch***
Rotwein:	Restzucker unter 2 g/l	150 mg/l	100 mg/l
	Restzucker 2 – 4,9 g/l	150 mg/l	120 mg/l
	Restzucker ≥ 5 g/l	200 mg/l	170 mg/l
Weißwein, Rosé, Rotling	Restzucker unter 2 g/l	200 mg/l	150 mg/l
	Restzucker 2 – 4,9 g/l	200 mg/l	170 mg/l
	Restzucker ≥ 5 g/l	250 mg/l	220 mg/l
Spätlese ≥ 5 g/l Restzucker		300 mg/l	270 mg/l
Auslese ≥ 5 g/l Restzucker		350 mg/l	320 mg/l
Beerenauslese, Eiswein, Trockenbeerenauslesen		400 mg/l	370 mg/l
Perlwein, Perlwein mit zugesetzter CO ₂ , Perlwein b.A.		wie Wein	wie Öko-Wein
Entalkoholisierter Wein		200 mg/l	- ¹
Schaumwein		235 mg/l	205 mg/l
Schaumwein b. A., Sekt, Sekt b.A.		185 mg/l	155 mg/l
Crémant		150 mg/l	150 mg/l
Likörwein und Qualitätslikörwein	Restzucker unter 2 g/l	150 mg/l	120 mg/l
	Restzucker 2 – 4,9 g/l	150 mg/l	120 mg/l
	Restzucker ≥ 5 g/l	200 mg/l	170 mg/l
Traubensaft		10 mg/l	0 mg/l

SO₂-Grenzwerte; Zulässige Höchstgehalte an gesamter schwefliger Säure (SO₂) in Wein und Ökowein aus Deutschland (Stand September 2023); Quelle: nach DLR, Weinrecht für Schule und Praxis in Rheinland-Pfalz



Denken Sie daran, Ihre Weine SPUNDEVOLL zu lagern!

