

# Oenofax Nr. 1

Herausgegeben am  
**Freitag, 23. Mai 2025**

## Braucht mein Wein noch Säure?

In der Amtlichen Weinprüfstelle der Regierung von Unterfranken fallen jetzt sensorisch vermehrt Wein auf, die mit wenig Säure gefüllt sind. Solche Weine sind meist kein Fall für Ablehnungen und erhalten ihre Prüfnummer, wirken aber weich, matt und leblos. Zudem stellt sich die Frage nach dem Alterungspotenzial dieser Weine.

Auch wenn es für so manche Weine besser gewesen wäre, sie bereits vor Monaten im Keller zu säuern, ist eine Säuregabe spätestens vor der Füllung dringend geraten.

Auch für Weine, die in den Kellern bleiben stellt sich die Frage – brauchen sie jetzt noch Säure?

Ein Vorversuch schafft hier Abhilfe und hilft bei der Entscheidungsfindung.

### Vorversuche zur Säuerung mit Säurelösungen:

#### L-Weinsäure-Lösung:

10,0 g L-WS mit Wasser auf 100 ml auffüllen und auflösen  
1,0 ml L-WS-Lsg. auf 100 ml Wein = 1,0 g/l Säuregabe.

#### L-Milchsäure-Lösung:

15,0 g oder 12,5 ml 80%ige Milchsäure mit Wasser auf 100 ml auffüllen  
1,0 ml L-MS-Lsg. auf 100 ml Wein = 1,5 g/l L-MS  
1,0 g/l als Weinsäure berechnet

#### DL-Äpfelsäure-Lösung

8,90 g DL-ÄS mit Wasser auf 100ml auffüllen und auflösen  
1,0 ml DL-Lsg. auf 100 ml Wein = 0,89 g/l DL-ÄS  
= 1,0 g/l als Weinsäure berechnet

**Gesetzliche Vorgaben:**

Säuregabe maximal 4g/l (als Weinsäure berechnet).

**Zugelassen sind:**

L Weinsäure, D/L-Äpfelsäure, L-Milchsäure

## Sollte sie im Zweifel sein helfen wir gerne weiter.

Ansprechpartner:

<i>Ralf Schwarz</i>	<i>Stefan Kraus</i>	<i>Jochen Körber</i>
Tel. 0931-7959 1810	Tel. 0931-7959 1813	Tel. 0931-7959 1812
Mobil: 0159-06332556	Mobil: 0160-98508499	Mobil: 0151-54861325
r.schwarz@bezirk-unterfranken.de	s.kraus-wein@bezirk-unterfranken.de	j.koerber@bezirk-unterfranken.de