

Oenofax Nr. 15

Herausgegeben am

Donnerstag, 16. Oktober 2025

+++ Frühfüllungen – was ist zu beachten +++ **+++ Jungweintabelle +++**

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 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, empfiehlt sich diese mit L-Milchsäure durchzuführen, um die Weinsteinstabilität nicht zu beeinträchtigen.

Für eine **Entsäuerung** bietet sich KHCO_3 (Kalinat) an, 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. Weine mit niedrigen pH-Werten sind auch mit 40 mg/l freier SO₂ stabil. Höhere Werte stören hier sensorisch massiv und die SO₂ ist deutlich wahrnehmbar.

Mit der 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 Ascorbinsäuregabe kritisch hinsichtlich Aromaveränderungen verkostet werden. Ascorbinsäure wirkt reduzierend und kann die wenig geruchsintensiven Disulfide in stark riechende, böcksrige Mercaptane reduzieren.

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 (4 g/l).
- 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

Für qualitätsorientiertes Arbeiten ist die sterile Abfüllung eine Grundvoraussetzung. Ist eine Füllung mit Sorbinsäure geplant, sollte auf jeden Fall frisches Kaliumsorbat verwendet werden. 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 Aromaverschleppung 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	78	-9	-2	8	4,7	6,2	7,5	9,3	11,2	13,0	0,0	12,3	37,0	0,3	11,7	13,1
Grauburgunder	17	-8	-4	13	4,9	6,5	7,7	11,3	12,5	13,8	0,3	8,1	44,7	11,7	12,9	14,8
Kerner	21	-9	1	20	4,2	6,8	8,1	10,2	12,2	13,7	0,2	22,8	67,1	11,2	13,6	15,0
Müller-Thurgau	98	-10	-6	14	3,5	6,1	7,8	10,3	12,0	14,6	0,0	5,7	51,2	0,0	12,2	14,6
Riesling	47	-10	0	40	5,9	8,8	11,7	9,5	12,0	14,2	0,2	16,8	102,3	11,0	13,0	16,1
Scheurebe	38	-8	-2	13	5,6	7,3	11,4	10,0	11,9	14,4	0,0	12,6	46,2	0,5	12,4	14,5
Silvaner	174	-11	-5	31	3,8	6,9	16,0	9,1	12,4	14,9	0,0	7,1	88,1	0,0	12,4	15,2
Traminer	11	-9	-1	11	4,2	5,4	6,5	11,6	12,5	13,7	0,1	16,7	44,8	12,6	13,5	14,6
Weißburgunder	44	-10	-5	20	4,6	6,6	8,9	9,4	12,7	14,7	0,0	7,7	62,5	0,0	12,6	16,0
Domina	38	-8	-4	1	4,9	6,4	9,2	10,0	12,7	13,8	0,0	2,2	13,7	10,2	12,8	13,8
Dornfelder	18	-8	-6	-2	4,5	5,8	8,3	10,5	12,7	13,5	0,0	0,8	4,3	10,5	12,7	13,5
Regent	16	-9	-5	-2	4,5	5,9	7,1	11,4	12,8	13,7	0,0	1,6	11,2	11,4	12,9	14,0
Spätburgunder	60	-9	-5	15	4,0	6,4	9,7	11,4	13,0	14,8	0,0	2,3	46,1	11,4	13,1	15,1

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

Das Oenofax wird mit dieser Ausgabe nicht mehr wöchentlich erscheinen!



Gebinde spundvoll halten!