



**ABSTICH UND SCHWEFELUNG, GRENZWERTE SO₂,
 ZUTATENVERZEICHNIS UND NÄHRWERTTABELLE, TERMINHINWEIS-**

Lage: Über den Feiertag wurde punktuell noch gepokert. Die meisten Betriebe hatten aber bereits Ende letzter Woche die Lese beendet. So wurden zeitnah bereits Vollernter, Pressen und Traubentransportsysteme gereinigt. Viele Betriebsleiter berichten vom zügigsten und anspruchsvollsten Herbstverlauf, den Sie erlebt haben. Es bleibt somit in den nächsten Tagen und Wochen genügend Zeit, sich den Gärgebinden zu widmen. Auch kann bei einigen früh gelesenen Partien bereits an Abstich und Schwefelung gedacht werden.

I. Abstich und Schwefelung

Die ersten Jungweine sind bereits durchgegoren. Zwischen Gärende und Schwefelzugabe muss ausreichend Zeit verbleiben (ca. 8 Tage), um das restliche Acetaldehyd abzubauen.

Eine sensorische Kontrolle vor weiteren Maßnahmen ist gerade für den Jahrgang 2023

mögliche Abstich und SO₂-Zeitpunkt - Variationen

	SO ₂ -Dosage mg/l	Zeitpunkt
faules Lesegut - frühreifende Sorten	100 - max. 120	zügig 3-8 Tage nach Gärende bei hohen pH-Werten auf BSA verzichten
gesundes Lesegut bzw. gute Vorklärung	80	8-10 Tage nach Gärende zeitnah schwefeln
gesundes Lesegut Bsp: Burgunder	keine	BSA-Einleitung direkt in die abklingende Gärung,
gesundes Lesegut	60	differenzierte Feinhefelagerung mit und ohne Aufrühren, bei niedrigem pH-Wert (< 3,0)
Gesamtsäure < 6 g/l und pH-Wert > 3,4	100	Säurezugabe prüfen, zeitnah schwefeln, wenn kein BSA erwünscht ist
Gesamtsäure > 8 g/l und pH-Wert < 3,1	60 - 80	stabile Jungweine, Tendenz 60 mg/l SO ₂ zeitnahe Entsäuerung prüfen

sinnvoll und notwendig, um entsprechend zu reagieren. Durch eine gute Vorklärung und die Möglichkeiten zur Gärführung konnten die Gebinde bei der Einlagerung bereits entsprechend voll gelegt werden und lassen sich jetzt leicht beifüllen, sollten die Weine sensorisch und analytisch fehlerfrei sein. Bei mangelnder

Möglichkeit einer zügigen und sauberen Vorklärung durch die enormen Verarbeitungskapazitäten und evtl. ein Angären während der Vorklärung durch die warmen Temperaturen, sollte ein Abstich vom Hefegeläger **dringend** erfolgen. Beim Verdacht auf erhöhte Werte an flüchtiger Säure ist ein Abstich und oder auch eine Laboranalyse unerlässlich für den weiteren Ausbau. Eine nachträgliche Reduzierung der flüchtigen

Säure im weiteren Ausbau erfolgt nicht, jedoch eine Stabilisierung des Gebindes ist sinnvoll.

Vor, oder mit der Schwefelgabe könnte auch eine weitere Jungweinbehandlung (Säuerung, Entsäuerung) empfehlenswert sein. Auch bei möglichen Frühfüllungen muss über eine rechtzeitige Stabilisierung und Harmonisierung nachgedacht werden. Bei dem bewährten Verfahren BNG (Bentonitentfernung Nach Gärung, also mitvergären) sind die Jungweine überwiegend Eiweißstabil.

Bei einer Zugabe von 100 mg/l SO₂ ist in der Regel eine Sicherheit bis Weihnachten und oft darüber hinaus gegeben. Es sollte aber die Regel sein, die Schwefelstabilität 2-3 Tage nach der Zugabe zu überprüfen. In den letzten Jahren (**gesundes Lesegut**) konnte festgestellt werden, dass die Jungweine sehr stabil waren, d.h. nach einer Gabe von 80 mg/l SO₂ wurden nach 3 Tagen noch 45 mg/l freie SO₂ gemessen. Gründe hierfür waren gesunde Trauben und die Vergärung mit Vitamin B1.

Je nach gewünschtem Ausbaustil und eventuell vorgesehener Feinhefelagerung sollte die Schwefelzugabe variieren! So sind SO₂ -Gaben von 60 mg/l bis 100 mg/l zuzugeben, je nach gewünschtem Effekt. Eine geringe Zugabe von 60 mg/l zur besseren Autolyse und Entwicklung der Jungweine erfordert natürlich eine **ständige** sensorische und/oder analytische Kontrolle, damit keine unerwünschten Veränderungen (BSA, Oxydation) entstehen. Diese Differenzierung der Schwefelung hat sich in den letzten Jahren etabliert. Sie ist nur sinnvoll bei „stabilen“ Weinen bezüglich Säure, pH-Wert und evtl. BSA. Das muss für den Jahrgang 2023 differenziert betrachtet werden, je nach Traubenmaterial, Vorklärung und Vergärung. Der Einsatz von Kälte hemmt natürlich unerwünschte Veränderungen.

II. Grenzwerte SO₂

		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
Weinhaltige Getränke		max. 250 mg/l, carry over *	max. 220 mg/l***, carry over*
Aromatisierte weinhaltige Getränke		max. 200 mg/l**	max. 170 mg/l***, carry over*

1 Eine Entalkoholisierung ist bei Bio-Wein nicht zugelassen

* Für weinhaltige Getränke und für Öko - aromatisierte weinhaltige Getränke gelten Höchstgrenzen und die sogenannte „carry over“ Regelung. „carry over“ bezeichnet die Menge die aus dem Weinanteil in das fertige Getränk übergeht. Beispiel: Wird ein roter Bio-Glühwein aus einem Ausgangswein hergestellt der einen Restzuckergehalt von unter 2 g/l hat, darf der Gehalt an gesamter SO₂ im fertigen Glühwein bei höchstens 100 mg/l liegen. Für die Herstellung dieser Getränke sind Grundweine mit einem Restzuckergehalt von mehr als 5 g/l deshalb besonders geeignet.

** Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 Anhang II Teil E Nr. 14.2.7 ff.

(Bei aromatisierten weinhaltigen Getränken, aromatisiertem Wein und aromatisierten weinhaltigen Cocktails ist eine aktive SO₂-Gabe bis zu 200 mg/l gesamt SO₂ zugelassen.)

*** Verordnung Nr. 889/2008 Zusatzstoffe für Bio-/Öko-Erzeugnisse 29c und Anhang VIIIa

(Die weinhaltigen Getränke und aromatisierten weinhaltigen Getränke sind in der VO nicht aufgeführt)

III. Neues zu Zutatenverzeichnis und Nährwerttabelle

Wie bereits kommuniziert, werden mit dem Zutatenverzeichnis und der Nährwerttabelle zwei neue Pflichtangaben notwendig. Dies gilt für alle Erzeugnisse, die nach dem 8.12.2023 „hergestellt“ werden. Bisher unklar war die EU-seitige Definition des Begriffs „hergestellt“. Diese Definition wurde nun in einem neuen Entwurf des Dokuments „Fragen und Antworten zur Umsetzung neuer EU-Weinkennzeichnungsvorschriften“ den Mitgliedsstaaten am 27.09.2023 vorgestellt. Formal angenommen werden die Änderungen allerdings erst nach einer schriftlichen Stellungnahme der Mitgliedstaaten (voraussichtlich Ende November). Allerdings gelten die im Folgenden vorgestellten Änderungen als weitestgehend sicher:

In dem Dokument wird aufgezeigt, dass Weine und Weinerzeugnisse, die vor dem 8. Dezember 2023 hergestellt werden, unter den bisher geltenden Kennzeichnungsanforderungen vermarktet werden dürfen, bis die Bestände erschöpft sind. Ein Wein gilt als „hergestellt“, wenn er seine alkoholische Gärung beendet hat und den erforderlichen Alkoholgehalt (vgl. Tabelle) und Säuregehalt (3,5 g/l) erreicht hat. Das bedeutet: Alle Weine des 2023er Jahrgangs, die vor dem 8.12.2023 ihre Gärung vollendet haben, fallen nicht unter die neue Kennzeichnungspflicht, sondern können noch mit den wie bisher geltenden Pflichtangaben vermarktet werden, sofern sie den erforderlichen Mindestalkoholgehalt erreicht haben.

Qualitätsstufe	Deutscher Wein, Landwein	Qualitätswein, Kabinett, Spätlese, Auslese	BA, Eiswein, TBA
Vorh. Mindestalk.	8,5 % vol	7 % vol	5,5 % vol

Schaumwein wiederum gilt erst mit dem Ende der zweiten alkoholischen Gärung als „hergestellt“, wenn er seinen erforderlichen Alkoholgehalt und Überdruck erreicht hat. Wird also eine zweite Gärung durchgeführt, die nach dem 8.12.2023 oder wenige Tage davor eingeleitet wird, ist der Schaumwein entsprechend kennzeichnungspflichtig, Zutatenverzeichnis und Nährwerttabelle sind dann obligatorisch anzugeben.

Aromatisierte Weinerzeugnisse gelten erst mit dem Verschnitt der Zutaten (z.B. Wein, Wasser, Aromen, etc.) als hergestellt. Findet diese Herstellung ab dem 8.12.2023 statt, ist auch hier die Kennzeichnung mit den neuen Pflichtangaben obligatorisch.

Des Weiteren wird voraussichtlich eine eindeutige Kennzeichnung für die Verwendung eines E-Labels (QR-Codes) auf dem Etikett vorgeschrieben. Der QR Code muss – neben der Information zum Brennwert - einen Titel tragen, der auf seinen Inhalt hinweist (z.B. „Zutaten und Nährwerte“):



IV. Die Einzellage angeben

Da womöglich nicht alle Weine, die eine Einzellage auf dem Etikett tragen sollen, das notwendige Mindestmostgewicht erreicht haben folgender Hinweis: Seit einigen Jahren gilt für Weine, die eine Angabe einer Einzellage oder Gewanne auf dem Etikett tragen, dass sie ein Mindestmostgewicht der Qualitätsstufe Kabinett für alle Verschnittanteile (inklusive der Süßreserve) aufweisen müssen. Wird der Wein mit Einzellage/Gewanne als Qualitätswein vermarktet, dürfen alle Verschnittanteile zusätzlich angereichert sein.

V. Terminhinweis

das Kompetenzzentrum Weinmarkt & Weinmarketing Rheinland-Pfalz veranstaltet am Donnerstag, 23. November 2023 den 30. WeinMarketingTag Rheinland-Pfalz.

Das Motto der Tagung:

Einfacher wird's nicht! – Marketing auf einem stagnierenden Weinmarkt

Die Podiumsveranstaltung findet auch in diesem Jahr in der Aula des DLR R-N-H in Oppenheim, von 13:00-18:00 Uhr statt.

Weitere Informationen und das detaillierte Tagungsprogramm können Sie in unserer Termindatenbank einsehen:

<https://www.weinmarketing.rlp.de/Weinmarketing/Termine/Seminare>

<https://www.weinmarketing.rlp.de/Weinmarketing/Termine/Seminare/DLR07978>

VI. Neue Telefonnummer

Ab 1.10.2023 ändern sich unsere Telefonnummern wie folgt:

0671820-

Durchwahl:

Breier	Norbert	3211
Frank	Isabelle	3217
Horl	Sabine	3242
Lahm	Leo	3222
Marbé-Sans	Dietrich, Dr.	3215
Quass	Simon	3213
Süß	Dominik	3216
Weiland	Jörg	3200