

Herbstinfo – Nährwertdeklaration – Zutatenliste

Weinlabor Kiefer - Wir bringen Sie auf den Geschmack!

Laut den ersten Reifemessungen liegen die meisten Rebsorten um 2 – 5 ° Oechsle hinter dem Mittel der Jahre 1998 -2022 zurück. Die Gesamtsäure ist bereits 2 – 5 g/l unter dem Durchschnitt. In vielen Anlagen ist Oidium zu finden. Der Behang ist teilweise sehr stark und die Trauben kompakt. Die kräftigen Regenfälle der letzten Tage werden zum Auftreten von Sekundärinfektionen und zum Aufplatzen kompakter Trauben und nachfolgenden Infektionen führen. Ebenso werden sich das Mostgewicht und auch andere wertgebende Inhaltsstoffe verdünnen. Mit Oidium oder anderen Infektionen befallene Trauben sollten so gut wie möglich vor der Lese entfernt werden. Der Gehalt an hefeverfügbarem Stickstoff ist auch in diesem Jahr gering.

Weiß. u. Rosémostverarbeitung

Die Säuerung ist generell mit max. 4 g/l als Weinsäure berechnet zugelassen. Ziel der Mostsäuerung ist die Absenkung des pH-Wertes auf < 3,40

- Abschätzung des prozentualen Anteils fauler Trauben
- Schwefeldosage 30 - 50 mg/l
- **Glutastar** als Oxidationschutz bei Thiolhaltigen Sorten u. Roséweinen
- Mostenzymierung, Maischeenzymierung nur bis max. 20% Fäulnis
- Maischestandzeiten (nicht nur für Bukettsorten) bei niedrigem Fäulnisanteil
- Reduzierung der Catechine mit PVPP nach vorhergehender Analyse, Mostoxidation nur bei gesundem Lesegut u. geeigneten Sorten (z. B. Weiße Burgundersorten)
- Geschädigtes Lesegut nicht zu stark auspressen, Pressfraktion evtl. separat behandeln
- Kohle: ca. 2 g/hl je % Fäulnis
- **Kasein** wirkt hervorragend gegen Faul- u. Bitternoten reduziert aber **nicht** den Catechingehalt z. B. **AnanfinMost K** oder **AnafinPur**
- Analyse der Nährstoffparameter **NOPA u. Ammonium** u. von **Catechin** bei weißen Mosten
- Nach der Vorklärung muss der Most sensorisch verkostet werden. Sollte der Most noch nicht einwandfrei reintonig sein ist eine Nachbehandlung notwendig.
- Wir setzen gerne Vorversuche für Sie an. Zeitbedarf etwas 2 – 4 Stunden.
- Bei einer notwendigen Nachbehandlung ist meist der Einsatz von **Geosorb** (=den Most schonende Spezialkohle die deutlich besser Grau- u. Faultöne reduziert) sinnvoll. Bei einer notwendigen Behandlung von Bukettsorten ist die Verwendung von **Geosorb** schon bei der ersten Behandlung ratsam.
- Bei Rosé führt die Zugabe von 30 - 40 g/hl **Polymust Rosè** zu deutlich aromatischeren Roséweinen bei gleichzeitiger Entfernung von Brauntönen
- Die prophylaktische Zugabe von 20 g/hl **Bactiless** nach der Vorklärung reduziert den Gehalt an Essig- u. Milchsäurebakterien drastisch und verbessert auch die Endvergärung
- Bei faulem Lesegut sollte die Hefedosage auf 30 g/hl erhöht und generell **Goferm** als Aktivator verwendet werden
- Prophylaktisch im letzten Gärdrittel bzw. wenn sich die Gärung zu stark verlangsamt, kann durch die Zugabe von 20 – 40 g/hl **Anavital Restart** der Endvergärungsgrad deutlich verbessert werden

Catechine:

- Werden nicht nur aus der Beerenhaut von sonnenbrandgeschädigten Trauben, sondern auch aus den Kernen extrahiert
- Während bei den Burgundersorten je nach Körper auch mal Gehalte von 10 - 20 mg/l toleriert werden können, machen sich bei fruchtigen Rebsorten wie Riesling Werte über 5 mg/l sensorisch schnell negativ bemerkbar. Es kommt zur Bildung von **gerbigen, bitteren Noten**, die Ausbildung der **Altersfirne** und die **Bräunungsneigung** werden deutlich verstärkt. Je höher der Catechingehalt, desto stärker werden diese negativen Veränderungen im Laufe der Lagerung ausgeprägt.
- Je fruchtiger die Rebsorte, desto niedriger sollte der Gehalt sein, körperbetonte, gehaltvolle Weine vertragen mehr Catechin
- Je niedriger der Gehalt, umso besser ist die Lagerfähigkeit der Wein

Für eine ausreichende Reduzierung mit PVPP werden in Abhängigkeit vom Catecingehalt hohe Dosagemengen von 30 – 80 g/hl benötigt.

Eine Analyse des Catechingehaltes ist in allen Mosten aus weißen Trauben zu empfehlen, um festzustellen, ob eine Behandlung mit PVPP erforderlich ist und welche Dosagemenge benötigt wird.

UTA:

Anlagen mit hohen Erträgen, trockengestressten Anlagen, teilweises unreifes Lesegut und Parzellen die schon in der Vergangenheit UTA-anfällig waren haben eine Tendenz zur UTA-Ausbildung. Bei Mosten aus solchen Anlagen sollte unbedingt eine GRAPESCAN-analyse durchgeführt werden, da niedrige NOPA-Werte auch ein guter Indikator für eine spätere UTA-Ausbildung sind.

Lagerschutz mit Ascorbinsäure. Achtung: Ascorbinsäure nicht bei Maische od. Most, sondern erst bei der Abschwefelung des Jungweines einsetzen! Zugabe von Glutathion in Form von **GLUTASTAR** oder **OptiMum White**

Die Einschaltung einer Maischestandzeit, einer scharfen Vorklärung und die Vergärung mit Ester bildenden Hefen sind empfehlenswert.

Unter Ernährungsstress stehende Hefen neigen verstärkt dazu 3-Indolessigsäure zu bilden. Diese Substanz ist die Vorstufe für 2-AAP, welches für die UTA-note verantwortlich ist. Die ausreichende Ernährung der Hefen mit Aminosäuren in Form von inaktivierten Hefen verringert dies deutlich!!!

Rotweinbereitung

- **Maischegärung:** Ein Saftabzug wirkt sich normalerweise immer positiv aus. Durch den Einsatz von **Maischchips Mischung light** werden die Komplexität u. das Mundgefühl gesteigert.
- **Maischeerhitzung:** Enzymzusatz während der Standzeit bei 40 – 45 ° C nicht vergessen! Evtl. Maischetannin zusetzen. Vor der Vergärung auf 20 °C zurückkühlen.
- **Biologischer Säureabbau:**
 - ML Prime** (Plantarumkultur): Simultanbeimpfung
 - bei hohen pH-Werten
 - bei mikrobieller Belastung, erhöhtem Fäulnisanteil
 - für fruchtige Weine, z.B. Dornfelder, Portugieser, Regent
 - für frühe Vermarktung (BSA i.d.R. in 4 – 8 Tagen beendet)
 - Energieeinsparung

Viniflora oenos 2.0, Uvaferm Alpha, Lalvin VP 41 (oococcus oeni Kulturen):

- Beimpfung i.d.R nach der Vergärung des Zuckers
- für Komplexe Rotweine

Bewährte Produkte:

Stimula Pinot Noir:

- Hefeautolysat, reich an spez. Peptiden, Aminosäuren, Pantothenensäure
- Fördert rote Früchte, florale Noten, für elegante sortentypische Wein
- **Spätburgunder, Frühburgunder, St. Laurent**
- Zugabe vor Beginn der Gärung
- Dosage: 30 g/hl

Stimula Cabernet:

- Hefeautolysat, reich an spez. kleinen Peptiden, Biotin
- Fördert dunkle Beerenfrucht, Fruchttintensität, Mundfülle, reduziert grüne Noten
- **Cab. Sauvignon, Merlot, Dornfelder**
- Zugabe nach dem 1. Drittel der Gärung, Maischekuchen muss sich heben
- Dosage: 30 g/hl

Lafazym THIOLS:

- Enzym mit hoher Lyase-Nebenaktivität zur Entfaltung von Aromastoffvorstufen bei thiolhaltigen Sorten
- deutliche Erhöhung der thiolhaltigen Aromastoffvorstufen
- Wirkung nur in Verbindung mit thioolfreisetzender Hefe (z. B. VL3, X5, Sauvvy, SVG...)
- Einsatz bei thiolhaltigen Rebsorten: **Sauv. Blanc, Scheurebe, Grüner Veltliner, Riesling sowie Rosé aus Merlot u. Cab. Sauvignon**
- Einsatz in den **vorgeklärten!** Most
- es darf kein Bentonit mitvergoren werden (Enzyme werden durch Bentonit inaktiviert)
- Dosage: 3 – 6 g/hl

Polymust Rosé:

- enthält PVPP u. Kartoffelprotein
- **Thiol-Booster** für fruchtige Roséweine
- Verhindert Braunfärbung durch die Entfernung oxidierbare Phenole
- Einsatz in den Most zur Vorklärung
- Dosage: 30 – 40 g/hl

GLUTASTAR:

- sehr hoher Gehalt an reduziertem Glutathion
- Förderung und Stabilisierung von Aromavorstufen flüchtiger Thiole
- Langzeitschutz vor Oxidation
- Thiolhaltige Sorten wie Sauv. Blanc oder Scheurebe, Roséweine
- Dosage: 15 g/hl im Weinberg auf die Trauben + 5 g/hl nach dem Pressen

Zutatenliste und Nährwertdeklaration

Für alle ab dem 8. Dezember abgefüllten Erzeugnisse ist die Angabe des Zutatenverzeichnis und eine Nährwertdeklaration verpflichtend.

Wir führen gerne die **Brennwertberechnung** im Zuge der AP-Analyse oder einer Voranalyse für Sie durch.

Oenologische Zusatzstoffe:

Säureregulatoren:	Stabilisatoren:	Konservierungsstoffe und Antioxidantien:
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Weinsäure (L+), E334 ➤ Äpfelsäure, E296 ➤ Milchsäure, E 270 ➤ Calciumsulfat, E516 ➤ Citronensäure, E330 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Kaliumpolyaspartat, E456 ➤ Metaweinsäure, E353 ➤ Gummarabikum, E414 ➤ Fumarsäure, E297 ➤ Citronensäure, E330 ➤ Carboxymethylcellulose, E466 ➤ Hefe-Mannoprotein zur Weinsteinstabilisierung 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Lysozym, E1105 ➤ Kaliumsorbat, E202 ➤ Dimehtyldicarbonat, E242 ➤ L-Ascorbinsäure, E300 ➤ Sulfite
Bei höchstens drei auch X und/oder Y und/oder Z	Bei höchstens drei auch X und/oder Y und/oder Z	

Es muss immer der Klassennamen gefolgt von den Zusatzstoffen stehen.

Für die Packgase Argon (E938), Stickstoff (E941) und Kohendioxid (E290) gibt es keinen Klassennamen. Hier erfolgt die Angabe an einfachsten mit:

- „unter Schutzatmosphäre abgefüllt“ oder
- „Die Abfüllung kann unter Schutzatmosphäre erfolgt sein“

Bei den Allergenen ändert sich nichts. Diese müssen weiterhin ab dem Überschreiten des Grenzwertes von 0,25 mg/l angegeben werden. Beim Einsatz der üblichen Dosagemengen von Kasein und Hühnereiweiß und späterer Entfernung durch geeignete Filtrationsmaßnahmen wird dieser Grenzwert in der Regel nicht überschritten, so dass im Normalfall keine Deklarationspflicht ausgelöst wird.

Bei belastetem Lesegut sollte auf keinem Fall auf die Zugabe von kaseinhaltigen Präparaten verzichtet werden, da diese hier eine sehr gute Wirkung zeigen!

Auswirkung auf die Weinbereitung

Auf keinem Fall sollte einfach auf eine Säuerung der Moste bei zu hohen pH-Werten verzichtet werden. Es werden in diesem Jahr oft geringe Säurewerte in Verbindung mit hohen pH-Werten vorliegen, teilweise bei gleichzeitiger Belastung des Lesegutes mit Fäulnis und Infektionen.

Wer hier auf eine Säuerung verzichtet geht ein hohes mikrobielles Risiko ein!

Vielmehr sollte dem Weinkunden bei Nachfrage erklärt werden, warum man eine Maßnahme wie die Säuerung ergreift. So benötigt man, wie in der nachfolgenden Tabelle ersichtlich, deutlich weniger Schwefel in der Weinbereitung. Dies dürfte die meisten Konsumenten freuen. Außerdem müssen Weine mit zu hohem

pH-Wert nach der Gärung stärker gekühlt werden als Weine mit niedrigem pH-Wert, um mikrobielle Prozesse zu vermeiden. Eine Säuerung senkt den Energiebedarf und damit auch die CO₂-Emission.

pH-Wert	Freie SO ₂	Tabelle:
3,00	14 mg/l	Erforderliche Menge an freier SO₂ um bei steigendem pH-Wert eine molekulare SO₂ von 0,8 m/l zu erreichen Es werden 0,8 mg/l molekulare SO₂ benötigt , um wirkungsvoll die Vermehrung von allen Hefen u. Bakterien zu verhindern. Um 0,8 mg/l molekulare SO ₂ zu erreichen, werden bei pH 3,20 nur 22 mg/l freie SO ₂ benötigt. Bei pH 4,0 sind dafür 136 mg/l freie SO ₂ nötig!
3,10	17 mg/l	
3,20	22 mg/l	
3,30	27 mg/l	
3,40	34 mg/l	
3,50	43 mg/l	
3,60	54 mg/l	
3,70	68 mg/l	
3,80	86 mg/l	
3,90	108 mg/l	
4,00	136 mg/l	

Durch den Einsatz von Stabilisatoren wird der Weinsteinausfall verhindert. Hier kann man bei Nachfragen damit argumentieren, das ein Großteil der Konsumenten und 100 % der Gastronomen keinen Weinsteinausfall akzeptieren. Die Kältestabilisierung als alternative hat einen hohen Energiebedarf und damit eine hohe CO₂-Emission zur Folge. Dies wäre kontraproduktiv auf dem Weg zu mehr Klimaneutralität.

Ein Teil der Weintrinker wird sich über die neuen Angaben genauso wenig Gedanken machen wie bei anderen Lebensmitteln auch. Insbesondere dann, wenn die Angabe über Barcode erfolgt.

Es werden aber trotzdem auch von einigen Weinkunden Fragen an Sie gestellt werden. Gehen Sie offensiv damit um. Erklären Sie die Vorteile und den Sinn des Einsatzes der entsprechenden Zusatzstoffe. Das diese Zusatzstoffe Weltweit zum Einsatz kommen. Denken Sie auch daran, dass wir nicht die einzigen sind die dies nun deklarieren müssen, sondern dass alle Weinerzeugnisse aus der EU entsprechend gekennzeichnet werden müssen. Im ersten Jahr werden Sie wahrscheinlich vermehrt Fragen dazu beantworten müssen, aber sicher wird dies dann auch stark nachlassen. Die Weintrinker werden sich, wie bei allen anderen Lebensmitteln auch, mit der Zeit daran gewöhnen.

Wir beraten Sie gerne in einem persönlichen Herbstgespräch auch über die Nährwertdeklaration und das Zutatenverzeichnis.

Unsere Produktnavigatoren, die Check- und Bestellliste, verschiedene Kundeninfos und unser Biozertifikat finden Sie auf unserer neuen Homepage: www.weinlabor-kiefer.de

Instagram:



Ihr Weinlabor Kiefer

