



SÄUERUNG VON MOST UND WEIN DES JAHRGANGS 2012 WIRD ZUGELASSEN

Das Ministerium für Umwelt, Landwirtschaft, Ernährung, Weinbau und Forsten wird ausnahmsweise die Säuerung von Erzeugnissen des Jahrgangs 2012 zulassen. Die Begründung liegt in den außergewöhnlichen Witterungsbedingungen, die partiell zu atypisch niedrigen Säuregehalten und entsprechend hohen pH-Werten der Trauben geführt hat. **Die Säuerung ist für alle Erzeugnisse des Erntejahrgangs 2012 möglich.** Ausgenommen werden Erzeugnisse, die für die Gewinnung von Prädikatswein mit dem Prädikat Eiswein vorgesehen sind, da Eiswein typischerweise durch einen ausgeprägten natürlichen Säuregehalt geprägt ist. Die Verordnung tritt rückwirkend mit Wirkung vom 1. September 2012 in Kraft.

Die Säuerung ist ein bei der Landwirtschaftskammer Rheinland-Pfalz meldepflichtiges önologisches Verfahren. Das Formblatt zur Meldung der Säuerung ist bei der LWK erhältlich (www.lwk-rlp.de → Weinbau → Meldung der önologischen Verfahren). Spätestens am 2. Tag nach Abschluss der ersten Maßnahme, ist die **Säuerung zu melden**. Die Meldung kann auch vorab, pauschal für alle Säuerungen erfolgen.

Bei Trauben, Traubenmost, teilweise gegorenem Traubenmost und Jungwein kann die Säuerung bis zu einer Höchstmenge von 1,50 g je Liter, berechnet als Weinsäure, durchgeführt werden, bei Wein bis 2,50 g je Liter. Die Säuerung, welche bei Wein (nicht aber bei den anderen Erzeugnissen) auch in mehreren Arbeitsgängen erfolgen kann, ist mit L-Weinsäure, L- oder DL-Äpfelsäure sowie mit Milchsäure zulässig. Die L-Weinsäure muss landwirtschaftlichen Ursprungs sein.

Zu beachten ist, dass die Säuerung und die Anreicherung sowie die Säuerung und die Entsäuerung ein und desselben Erzeugnisses einander ausschließen. Beispielsweise sind Traubenmost und Jungwein nach Auffassung der EU-Kommission nicht als ein und dasselbe Erzeugnis anzusehen, weshalb **die Anreicherung von Traubenmost und die nachfolgende Säuerung von Jungwein möglich** sind. Wenn im Moststadium gesäuert wird, darf die **Anreicherung** aus rechtlichen Gründen erst **nach Gärbeginn** erfolgen; falls der Most angereichert wird, darf dementsprechend die Säuerung erst später erfolgen.

Zu beachten ist ferner, dass die Säuerung nur in der Weinbauzone erfolgen darf, in der die Trauben geerntet worden sind. Die Säuerung von Wein darf überdies nur in dem Betrieb erfolgen, in dem die Weinbereitung stattgefunden hat.

Eine Säuerung ist in die Weinbuchführung und ggf. in das Begleitdokument einzutragen.

Zugelassene Säuerungsmittel und Aufwandmengen 2012

	Trauben, Maische, Most und Jungwein (max. 1,5 g/l, berechnet als Weinsäure)	Wein (max. 2,5 g/l, berechnet als Weinsäure)
Weinsäure	1,5 g/L	2,5 g/L
Äpfelsäure	1,34 g/L	2,23 g/L
Milchsäure	2,25 g/L =1,88 ml/l 80 % Lösung	3,75 g/L = 3,13 ml/l 80 % Lösung

Trauben-, Maische-, Most-Säuerung

- Vor jeder Säuerung auf Trauben, Maische oder Most **sollte der pH-Wert bestimmt werden.**
- Die Säuerung im Moststadium dient vorrangig der pH-Absenkung unter 3,5.
- Bei Zugabe von 1,5 g/l Weinsäure ist mit einer Senkung des pH-Wertes um 0,2 bis 0,3 Einheiten zu rechnen. Bei einem pH-Wert im Most von 3,5 oder höher kann eine Säuerung mit der maximal möglichen Menge erfolgen.
- Je höher der pH-Wert im Most, desto mehr senkt eine Gabe von 1,5 g/L Weinsäure den pH-Wert ab.
- Die Zugabe der Weinsäure erfolgt direkt nach der Pressung.
- Die Säuerung im Most ermöglicht eine Vergärung bei niedrigem pH-Wert (möglichst unter 3,5) und fördert eine reintonige Gärung.
- Die Absenkung des pH-Wertes verbessert die Wirksamkeit der SO₂ gegen unerwünschte Mikroorganismen.
- Weißweinste, die einen pH-Wert von unter 3,3 haben, bedürfen im Moststadium keiner Säuerung.

Eigenschaften der zur Säuerung zugelassenen Säuren

	Trauben, Maische und Most	Wein
Weinsäure	Sinnvoll zur pH-Absenkung, erwünscht	Weniger sinnvoll, zusätzlicher Weinsteinausfall
	<ul style="list-style-type: none"> • ergibt die größte pH-Absenkung • 1,5 g/l Weinsäure senkt den pH-Wert um ungefähr 0,2 Einheiten im Most. • Erhöhung der Gesamtsäure nicht vorhersehbar, durch den Weinsteinausfall wird meist die Hälfte der eingesetzten Säure wieder ausgefällt. • Kaliumausfall • Es darf nur Weinsäure aus landwirtschaftlichem Ursprung verwendet werden (L-Weinsäure). 	
Äpfelsäure	Wenig sinnvoll, weil noch geringere Auswirkung auf den pH-Wert als Milchsäure	Sinnvoll, weil kein Einfluss auf Weinsteinstabilität.
	<ul style="list-style-type: none"> • Handelsübliche DL-Äpfelsäure besteht je zur Hälfte aus D- und L-Äpfelsäure. • Bei einem Biologischen Säureabbau wird die L-Form zu Milchsäure abgebaut, die D-Form ist stabil. 	
Milchsäure (80 %)	Wenig sinnvoll, weil geringe Auswirkung auf den pH-Wert	Sinnvoll, weil mikrobiologisch stabil und kein Einfluss auf Weinsteinstabilität
	<ul style="list-style-type: none"> • handelsüblich ist eine 80 %ige Lösung, nicht in Pulverform erhältlich • kann einen leicht laktischen Geruch aufweisen • Der Säuerungseffekt (Gesamtsäure, pH-Wert) stellt sich erst mit Zeitverzögerung ein, da Milchsäure zu 7 - 8 % gebunden vorliegt. 	

Weinsäuerung

- Eine zu starke Säuerung ist zu vermeiden.
- Vor jeder Säuerung im Wein sollte die Gesamtsäure bestimmt werden.
- Die Säuerung im Wein sollte nicht allein nach analytischen Werten erfolgen, sondern vorrangig nach sensorischer Prüfung.
- Zur sensorischen Feinabstimmung des Weines sind Vorversuche notwendig: Hierzu wird eine 10%ige Säurelösung in warmem Wasser angesetzt (100 g Äpfel-, oder Weinsäure pro Liter, oder 125 ml 80% Milchsäure). Die Einstellung der Säuerungsstufen erfolgt gemäß der Tabelle. 1 Liter Flaschen werden jeweils 0 – 25 ml der Lösung zugesetzt

Säure	0 g	0,5 g	1,0 g	1,5 g	2,0 g	2,5 g
1 Liter	0 ml	5 ml	10 ml	15 ml	20 ml	25 ml

- Bei einer Säuerung mit Weinsäure ist der Weinsteinausfall in der sensorischen Beurteilung zu berücksichtigen. Deshalb sollten die Weine, auch die unbehandelte Kontrolle, über Nacht im Kühlschrank gelagert werden.