



Info-Blatt: **ENTSÄUERUNG**

Eine teilweise Entsäuerung darf durchgeführt werden bei:

- frischen Weintrauben
- Traubenmost
- Teilweise gegorenem Traubenmost
- Jungwein
- Wein (bis zu einem Höchstwert von 1g/l)

1. chem. Entsäuerung mit kohlensaurem Kalk

- Entfernung nur von Weinsäure
 - Starke Schaumbildung - Steigraum beachten
- Aufwand:** 0,67 kg CaCO₃ / 1.000l für 1g/l Säureminderung

2. Doppelsalzensäuerung

- Entfernung von Wein- und Äpfelsäure zu gleichen Teilen
- 0,5 g/l Weinsäure müssen im fertigen Wein vorhanden sein.
- Starke Schaumbildung - Steigraum beachten
- pH-Wert in der Teilmenge > pH 4,5
- Kalk anteigen, restl. Teilmenge zugeben
- Ca-Malat-Tartrat abziehen (filtrieren)
- Teilmenge der Restmenge zugeben
- hohe pH-Wert Verschiebung - Gefahr von Milchsäuregärung bei Mostentsäuerung

Aufwand: 0,67 kg CaCO₃ / 1.000l für 1g/l Säureminderung

3. Malitexverfahren

- Entfernung von Wein- und Äpfelsäure unter Zugabe von Weinsäure
- Zugegebene Weinsäure muss **restlos** entfernt werden
- Verfahren wie Doppelsalzensäuerung, Zugabe von WS
- die Zugabe von Weinsäure allein ist nur erlaubt bei den Rebsorten Elbling oder Riesling aus den Anbaugebieten Ahr, Rheingau, Mittelrhein, Mosel-Saar-Ruwer, Nahe, Rheinhessen und Pfalz. Bei allen anderen Rebsorten und Anbaugebieten ist nur die Zugabe einer homogenen Zubereitung von Weinsäure und Kalziumcarbonat zu gleichen Teilen erlaubt.

4. Milchsäuregärung

- Umwandlung von Äpfelsäure in Milchsäure
- aus 1g Äpfelsäure entstehen 0,5g Milchsäure
- Weinsäure wird nicht vermindert

Vorraussetzung

- Vorhandensein von Leuconostoc Bakterien
- ph-Wert über 3,2
- Temperatur über 12-15 °C
- Vorhandensein von Äpfelsäure

Aus 2-wertiger Äpfelsäure wird 1-wertige Milchsäure, d.h. der pH-Wert wird bis auf pH 3,8 - pH4,0 angehoben.

Ist keine Äpfelsäure im Wein mehr vorhanden so findet auch der BSA sein Ende. Weinhaltstoffe können aber weiterhin umgesetzt werden. Es muss dann von Seiten der Kellerwirtschaft eingegriffen werden. Ebenfalls muss eingegriffen werden, wenn für einen persönlich genügend Milchsäure vorliegt (oder Rückverschnitt). Der Gehalt an Milchsäure kann den Gebietscharakter verändern.

Beim Vorhandensein von Zucker wird auch dieser abgebaut. Es entsteht dabei ein hoher Anteil von Essigsäure. Besondere Vorsicht ist daher beim BSA während der Gärung erforderlich.

Begrenzungen:

Trauben, Most, teilweise gegorener Traubenmost und Jungwein dürfen unbegrenzt, auch in mehreren Schritten, entsäuert werden. Es müssen jedoch 0,5 g/l Weinsäure im fertigen Wein vorhanden sein.

Die Entsäuerung von Wein ist nur bis zu einer Höchstmenge von 1 g/l (Feinentsäuerung) erlaubt. Eine Entsäuerung darf bei Trauben, Traubenmost, teilweise gegorenem Traubenmost und Jungwein bis zum 15. März des auf die Ernte folgenden Jahres durchgeführt werden.

Die Entsäuerung von Wein darf bis zu einem Höchstwert von 1 g/l ohne zeitliche Begrenzung durchgeführt werden.

Die **Entsäuerung von Wein (auch eine Feinentsäuerung von max 1 g/l)** darf nur im Weinbereitungsbetrieb erfolgen, d.h. in dem Betrieb, in dem die vollständige oder teilweise alkoholische Gärung stattgefunden hat. Eine Entsäuerung von zugekauftem Wein (auch eine Feinentsäuerung) ist daher nicht zulässig. Eine Betriebsbindung bei der Entsäuerung von frischen Weintrauben, Traubenmost, teilweise gegorenem Traubenmost und Jungwein besteht nicht.