



Info-Blatt: Entsäuerung

Eine Entsäuerung darf bei frischen Weintrauben, Traubenmost, teilweise gegorenem Traubenmost, Jungwein und Wein vorgenommen werden. Eine Säuerung und Entsäuerung im ein und desselben Erzeugnisses schließen einander jedoch aus. Traubenmost, teilweise gegorener Traubenmost und Jungwein gelten nicht als dasselbe Erzeugnis.

Entsäuerungsspanne:

[Nach einer Entsäuerung müssen mindestens 1 g/l Weinsäure im Wein enthalten bleiben.](#)

Die Erzeugnisse frische Weintrauben, Traubenmost, teilweise gegorenem Traubenmost, Jungwein dürfen bis einschließlich 15. März mehr als 1 g/l (ausgedrückt in Weinsäure) entsäuert werden. Danach nur noch bis zu 1 g/l.

Wein (nach der vollständigen Trennung von der Hefe) darf in mehreren Arbeitsschritten über das ganze Jahr bis zu 1 g/l (ausgedrückt in Weinsäure) entsäuert werden. Käufer von Wein dürfen ebenfalls eine Entsäuerung vornehmen, sofern dies in der Weinbauzone erfolgt, in der der Wein erzeugt wurde.

Generell gilt:

Friscen Weintrauben, Traubenmost, teilweise gegorenem Traubenmost, Jungwein und Wein dürfen nur in der Weinbauzone entsäuert werden, in der die verwendeten frischen Trauben geerntet wurden. (Bsp.: Trauben aus Rheingau und Hessische Bergstraße = Weinbauzone A dürfen nicht in Baden = Weinbauzone B entsäuert werden)

Übersicht der Vorgaben zur Entsäuerung

WER	WAS	WANN	
		bis zum 15. März	ab dem 15. März
Erzeuger u. Käufer (innerhalb der Weinbauzone)	Trauben, Maische, Most, teilw. gegorenem Traubenmost, Jungwein	erlaubt	max. um 1 g/l
	Wein (nach vollständiger Trennung von der Hefe)	max. um 1 g/l	max. um 1 g/l
Käufer innerhalb der Weinbauzone	Trauben, Maische, Most, teilw. gegorenem Traubenmost, Jungwein	erlaubt	max. um 1 g/l
Käufer außerhalb der Weinbauzone	Trauben, Maische, Most, teilw. gegorenem Traubenmost, Jungwein	Nicht erlaubt	Nicht erlaubt
Käufer	Wein (nach vollständiger Trennung von der Hefe)	Nicht erlaubt	max. um 1 g/l*

*NEU geregelt in VO (EU) 2021/2117 seit 02. Dezember 2021

WER	WAS	WANN	
		bis zum 15. März	ab dem 15. März
Erzeuger u. Käufer (innerhalb der Weinbauzone)	Trauben, Maische, Most, teilw. gegorenem Traubenmost, Jungwein	erlaubt	max. um 1 g/l
	Wein (nach vollständiger Trennung von der Hefe)	max. um 1 g/l	max. um 1 g/l

Zur Entsäuerung zugelassene **Hilfsmittel** sind: Kalium-L(+)-tartrat, Kaliumcarbonat, Calciumcarbonat, Calciumtartrat

Welche Möglichkeiten der Entsäuerung bestehen?

Einfach/ chemische Entsäuerung mit kohlensaurem Kalk/ Kaliumhydrogencarbonat:

Verwendete Hilfsmittel	Kohlensaurer Kalk bzw. Calciumcarbonat (CaCO ₂) und Kaliumhydrogencarbonat (KHCO ₃) bzw. Produktname: Kalinat
Zeitpunkt	nach vollständiger Zuckervergärung und vor dem ersten Abstich
Entsäuerungsspanne	kleine Entsäuerungsspannen; richtet sich nach dem Weinsäuregehalt (mind. 1 g/l Weinsäure muss im Wein verbleiben)
Aufwandsmenge	0,67 kg CaCO ₃ bzw. KHCO ₃ / 1.000 l um Gesamtsäure um 1 g/l zu reduzieren

Mit Calciumcarbonat und Kaliumhydrogencarbonat wird bei kleinen Entsäuerungsspannen entsäuert, wobei sich das Ausmaß der Entsäuerung an dem Weinsäuregehalt orientiert.

Es wird nur Weinsäure entfernt, da diese in Verbindung mit Calciumcarbonat als Calciumtartrat und mit Kaliumhydrogencarbonat als Weinstein (Kaliumhydrogentartrat) ausfällt. Im Wein müssen mind. 1g/l Weinsäure enthalten sein.

Die Entsäuerung sollte nach vollständiger Zuckervergärung und vor dem ersten Abstich erfolgen, da sonst durch das Anheben des pH-Wertes mikrobiologische Risiken mit sich bringt.

Mit einer Aufwandsmenge von 0,67 kg CaCO₃ /1000 l wird die Gesamtsäure um 1 g/l reduziert.

Die Kalkmenge kann in kleinen Portionen **in einer kleinen Partie Wein** zunächst angeteigt und unter vorsichtigem Rühren dem zu entsäuernden Wein zugegeben werden oder bei intensivem Rühren dem Gesamtgebinde direkt zugegeben werden. **ACHTUNG:** Starke Schaumbildung, bitte Steigraum beachten.

Zunächst entsteht eine übersättigte Lösung. Bis zum vollständigen Salzausfall kann es einige Zeit in Anspruch nehmen, weshalb eine Flaschenfüllung erst 6 bis 8 Wochen später erfolgen sollte. Es ist zu beachten, dass der errechnete Endsäurewert erst nach vollständiger Auskristallisation erreicht wird. So kann eine anschließende Gesamtsäurebestimmung nicht die komplette errechnete Säureabnahme darstellen, da die angestrebte teilweise Säureneutralisation trotzdem bereits erfolgt. Lediglich die Auskristallisation ist noch nicht vollzogen.

Vorteile Kaliumhydrogencarbonat: Durch Kühlung oder zur Hilfenahme des Kontaktverfahrens kann die Kristallausscheidung beschleunigt werden.

Bei der Verwendung von Kaliumhydrogencarbonat wird der pH-Wert nur geringfügig beeinflusst, was bei der Entsäuerung von Jungweinen von Vorteil ist. **Vermeidung erhöhter Calciumgehalte**

Doppelsalzsäuerung:

Verwendete Hilfsmittel	Spezialkalk Calciumcarbonat bzw. Neoanticid
Zeitpunkt	Am besten im Moststadium; auch im Jungwein möglich Achtung: Aromabelastung
Entsäuerungsspanne	Hohe Entsäuerungsspannen, da sowohl Äpfel- als auch Weinsäure entfernt wird
Aufwandsmenge	0,67 kg CaCO ₃ / 1.000l für 1g/l Säureminderung

Die Doppelsalzsäuerung wird mit einem speziell für die Doppelsalz-Entsäuerung ausgesuchter Kalk (Calciumcarbonat bzw. Produktname: Neoanticid) durchgeführt. Dies ermöglicht eine gleichzeitige Reduzierung von Äpfel- und Weinsäure zu gleichen Teilen. Bei der Doppelsalzsäuerung wird eine berechnete Teilmenge fast vollständig entsäuert. NACH anschließender Abtrennung des Kristalltrubes kann die entsäuerte Teilmenge der nicht entsäuerten Teilmenge wieder zugefügt werden. Dies hat den Vorteil, dass nicht nur die Weinsäure, sondern auch die Äpfelsäure reduziert wird, gleichzeitig die Weinsäure im Ausgangsprodukt erhalten bleibt.

Arbeitsablauf:

Errechnete Teilmenge in Gebinde vorlegen und pH-Wert in der Teilmenge auf > pH 4,5 anheben, etwa 10 % der Teilmenge in Entsäuerungsbehälter mit Rührwerk abtrennen, gesamtmenge des Kalks darin lösen, nach Lösung langsam unter Rühren verbleibenden Rest der Teilmenge zuführen → Achtung Dosage der CO₂-Entwicklung anpassen, rühren bis CO₂-Bildung abgeschlossen ist, Abtrennung des Kristalltrubs über Filtration (Kieselgurfilter: je kg Doppelsalzkalk 6l Trubraum; Voranschwemmen nicht notwendig), entsäuerte und nicht entsäuerter Teilmenge zusammenbringen.

hohe pH-Wert Verschiebung - Gefahr von Milchsäuregärung bei Mostentsäuerung

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

Malitexverfahren:

Die so genannte erweiterte Doppelsalzsäuerung ist nur noch bei den Rebsorten Elbling und Riesling durch die getrennte Zugabe von L-Weinsäure und Calciumcarbonat erfolgen. Dieses sogenannte Malitex-Verfahren, bei dem die Zugabe der Weinsäure frei gewählt werden kann, ist nur in dem deutschen Teil der Weinbauzone A für die Rebsorten Elbling und Riesling zugelassen ist.