



INSTITUT FÜR WEINBAU UND OENOLOGIE



Herzlich Willkommen zu „Keller digital“!

02. September 2021 - 16 Uhr

Programm:

Ulrich Fischer: Rosé-Stilistik: Vielfalt in Farbe und Aroma

Bernhard Schandelmaier: Sicher im Herbst durch den Paragrahendschungel: Weinrecht aktuell

Cross Compliance = Auflagenbindung

- Gewährung von EU-Agrarzahlungen abhängig von Einhaltung bestimmter Standards
- Kontroll-Schwerpunkt
 - Prüfung der Einhaltung von Hygienestandards (strikte Trennung der Weinbauerzeugnisse von Treibstoffen, Bioziden oder Abfällen),
 - Dokumentation der Verwendung von Bioziden
 - korrekte Führung der Herbstbücher während der Weinlese
 - Begleitpapiere
 - Wiegescheine

Notwendige Eintragungen ins Stoffbuch

Vorgang	Substanz
Anreicherung	Saccharose
	RTK
	Konzentrierter Traubenmost
	Konzentrierung
teilweise Entalkoholisierung	-
Alkoholzugabe	Alkohol / Branntwein
Säuerung	L-Weinsäure
	Äpfelsäure
	Milchsäure
Entsäuerung	Kaliumhydrogencarbonat
	Kohlensaurer Kalk
	Doppelsalz

ÜBERSICHT ENTSÄUERUNGSVERFAHREN

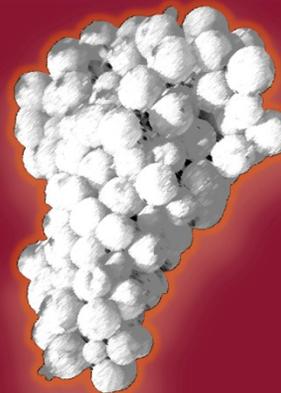
Normalentsäuerung - Feinentsäuerung	Normalentsäuerung
Entsäuerung mit KHCO_3	Entsäuerung mit CaCO_3
kann nur Weinsäure ausfällen	kann nur Weinsäure ausfällen
Vorlegen von KHCO_3 wie bei der Doppelsalzensäuerung beschleunigt die Stabilisierung	Vorlegen von CaCO_3 wie bei der Doppelsalzensäuerung beschleunigt die Stabilisierung.
Einsatz von Kontaktweinstein und Kühlung und/oder Wartezeit notwendig um Weinsteinausscheidungen auf der Flasche zu vermeiden	Wartezeit von 4- 6 Wochen vermeidet Kristallausscheidungen auf der Flasche.
Für kleine bis mittlere Entsäuerungsspannen	Für mittlere und große Entsäuerungsspannen

Entsäuerung mit Doppelsalz	Erweiterte Doppelsalzensäuerung	Malitex-Verfahren
Entsäuerung von Wein- und Äpfelsäure zu gleichen Teilen. Entsäuerungsumfang durch Weinsäure begrenzt.	Durch Weinsäure Zusatz zum Doppelsalz ist die Entsäuerung von größeren Mengen Äpfel- als Weinsäure möglich.	Entsäuerungsumfang durch angepassten Weinsäurezusatz beliebig
Doppelsalz-CaCO_3 ist feiner gemahlen und reagiert rascher. Doppelsalzensäuerung auch mit normalen Entsäuerungskalk möglich. Trubmenge ca. 6 L/kg CaCO_3	Eine Mischung aus Doppelsalz- CaCO_3 (4 kg) mit Weinsäure (6 kg) zu gleichen Teilen, fein gemahlen*. <u>Diese homogene Zubereitung darf im eignen Betrieb hergestellt werden.</u> Dabei muss es sich nicht um ein fertiges Handelspräparat handeln, Die Herstellung der Zubereitung ist in den Stoffbüchern zu buchen. Trubmenge ca. 8 L/ kg	Doppelsalz- CaCO_3 und Weinsäure werden in frei zu berechnende Anteilen zugegeben
alle Rebsorten und alle Gebiete	alle Rebsorten und alle Gebiete	Nur zulässig für Riesling und Elbling in den Anbaugebieten von Rheinland – Pfalz und im Rheingau
Vorlegen des CaCO_3 und exakte Berechnung der Teilmenge notwendig.	Vorlegen des CaCO_3 versetzt mit Weinsäure und exakte Berechnung der Teilmenge notwendig. Danach wird die Mischung aus Doppelsalz- CaCO_3 Weinsäure eingerührt.	Vorlegen des CaCO_3 versetzt mit Weinsäure und exakte Berechnung der Teilmenge notwendig.
Für mittlere bis große Entsäuerungsspannen mit Weinsäuregehalten unterhalb der Äpfelsäure	Für große Entsäuerungsspannen, die geringfügig größer als der Weinsäuregehalt sind	Für große Entsäuerungsspannen, die deutlich größer als der Weinsäuregehalt sind.
Teilmenge muss nach Ende der Reaktion (keine CO_2 Entbindung mehr) und vor dem Rückverschnitt über Hefe- oder Kieselgurfilter abfiltriert werden. Für jede Teilmenge ist ein neuer Filteransatz notwendig.		
Wartezeit von 4-6 Wochen vermeidet Kristallausscheidungen auf der Flasche..		

Notwendige Eintragungen ins Stoffbuch und / oder Weinkonto

Vorgang	Substanz	Weinbuchführung	Rückverfolgbarkeit erfolgt durch gesammelte Rechnungen
Behandlungsmittel die in die Weinbuchführung eingetragen werden müssen	DL-Weinsäure	ja	ja
	Kaliumsorbat/Sorbinsäure	ja	ja
	Eichenholz Chips	ja	ja
	DMDC	ja	ja
	Aktivkohle	ja	ja
	Kaliumhexacyanoferrat	ja	ja
	Aktivkohlehaltige Membran Reduzierung 4-Ethylphenol, 4-Ethylguajacol	ja	ja
	PVI/PVP	ja	ja

Weißer Traubensaft



mindestens haltbar bis 2022

100 ml enthalten durchschnittlich	
Brennwert	254 kJ / 60 kcal
Kohlenhydrate	14,4 g
davon Zucker	14,4 g

Enthält geringfügige Mengen von Fett, gesättigten Fettsäuren, Eiweiß und Salz.

1,0 l

Staatsweingut
mit Johannergergut
Breitenweg 71
D-67435

- Start
- Entdecken
- Abos
- Mediathek
- Verlauf

Melde dich an, um Videos mit "Mag ich" zu bewerten, zu kommentieren und um Kanäle zu abonnieren.

ANMELDEN

Tipps für Winzer
Eine Nährwerttabelle für Traubensaft erstellen

Bernhard Schandelmair
Institut für Weinbau und Oenologie
DLR Rheinpfalz
Breitenweg 71
D - 67435 Neustadt/Wintr.

100 ml enthalten durchschnittlich	
Brennwert	254 kJ / 60 kcal
Kohlenhydrate	14,4 g
davon Zucker	14,4 g

Enthält geringfügige Mengen von Fett, gesättigten Fettsäuren, Eiweiß und Salz.

12:53

5. Tipps für Winzer - Eine Nährwerttabelle für Traubensaft erstellen

122 Aufrufe • vor 1 Monat



Dieses Video wendet sich an Winzer die Traubensaft verkaufen. Seit Dezember 2016 ist eine verpflichtende Nährwertdeklaration ...



DLRRLP

684 Abonnenten • 138 Videos

Dienstleistungszentren Ländlicher Raum In den Dienstleistungszentren Ländlicher Raum Rheinland-Pfalz sind die Aufgaben der ...

ABONNIEREN



Rheinland-Pfalz

Dienstleistungszentrum
Ländlicher Raum
Rheinpfalz



DLR-Intranet | DLR-RLP\Aktuelles\Überblick | Weinbau-Oenologie\Oenologie

https://www.dlr.rlp.de/Weinbau-Oenologie/Oenologie/Fachinformationen

Leesezeichen

Fachinformationen

- Aktuelles
- Alkoholische Gärung
- Erklärvideos
- Neue oenologische Verfahren
- Rotweinbereitung
- Sekt - Perlwein - weinhaltige Getränke
- Technik
- Trauben- und Mostverarbeitung
- Vorträge und Referate
- Weinbereitung allgemein
- Weinrecht
 - >> WeinRechnerAPP - Version 1.05 Stand: 07.01.2019 Berechnungen rund um den Wein
 - Gesetzliche Vorgaben zur Etikettierung/Flaschenausstattung 08/2021
 - Glühwein vom Winzer - Rechtliche Vorgaben
 - Merkblatt Traubensaft 2018 - Stand: 08/18
 - Perlwein – bezeichnungrechtliche Anforderungen (Stand: 23.08.2021)
 - Weinrechtliche Eckdaten - Ahr 2021
 - Weinrechtliche Eckdaten - Mittelrhein 2021
 - Weinrechtliche Eckdaten - Mosel 2021
 - Weinrechtliche Eckdaten - Nahe 2021
 - Weinrechtliche Eckdaten - Pfalz 2021
 - Weinrechtliche Eckdaten - Rheinhessen 2021
 - Weinrechtliche Eckdaten Ahr 2020
 - Weinrechtliche Eckdaten Mosel 2020
- Weinsensork
- Weißweinbereitung

VEGAN

„Vegan“ oder „Veganer Wein“ ist kein weingesetzlich geregelter Begriff, sondern er gehört zu den sonstigen Angaben.

- wahr, nachprüfbar und keine Täuschung des Verbrauchers
- keine Behandlungsmittel tierischen Ursprungs verwenden
- Nachweis durch den Erzeuger
- eigene Aufzeichnungen



„PERLWEIN“

Bisher: Ein Erzeugnis, das mit aus Mosten gewonnenem Kohlendioxid bearbeitet worden ist, darf als „Perlwein“ bezeichnet werden.

Jetzt

1. Es handelt sich um „Perlwein“, wenn dem Ausgangsprodukt keine Kohlensäure zugesetzt wird, sondern im jeweiligen Gebinde durch alkoholische Gärung selbst entsteht und der erforderliche Überdruck hierdurch erzeugt wird.
2. Um „Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure“ handelt es sich, wenn dem Ausgangsprodukt jedwede Art von Kohlensäure zugesetzt wird.

Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure

Bis 35 g/l RZ

„Sonnen-Secco“

**Deutscher Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure
trocken**

0,75 L

L 10/14

13,0 %vol

abgefüllt für:

**Weingut H. Müller, Weinstr. 5,
D- 67435 Neustadt in 76401 Landau**

**Entfernung
über 15 km**

Enthält Sulfite

Angabe des Abfüllortes nur, wenn nicht identisch mit Betriebssitz Die Begriffe „Schaumwein mit zugesetzter Kohlensäure“ und „Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure“ sowie der eventuell notwendige Hinweis „durch Zusatz von Kohlensäure hergestellt“ müssen in Schriftzeichen derselben Art und Größe angebracht werden.

Ausnahmen von der Begleitscheinpflicht



Weinberge

durch den Betrieb oder einen Lohnunternehmer innerhalb 70 km

Trauben

Maische

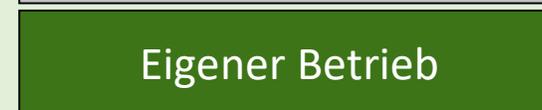
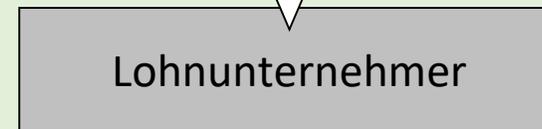
Most

Gilt auch für Transporte zum Zweck der Weinbereitung, der Verarbeitung, der Lagerung oder der Abfüllung.

Eigener Betrieb

Lohnunternehmer

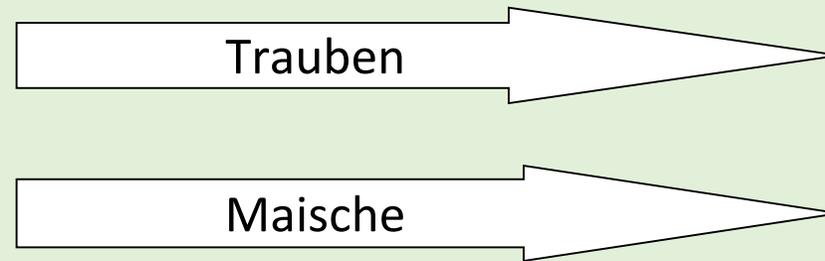
Eigener Betrieb



Ausnahmen von der Begleitscheinpflicht



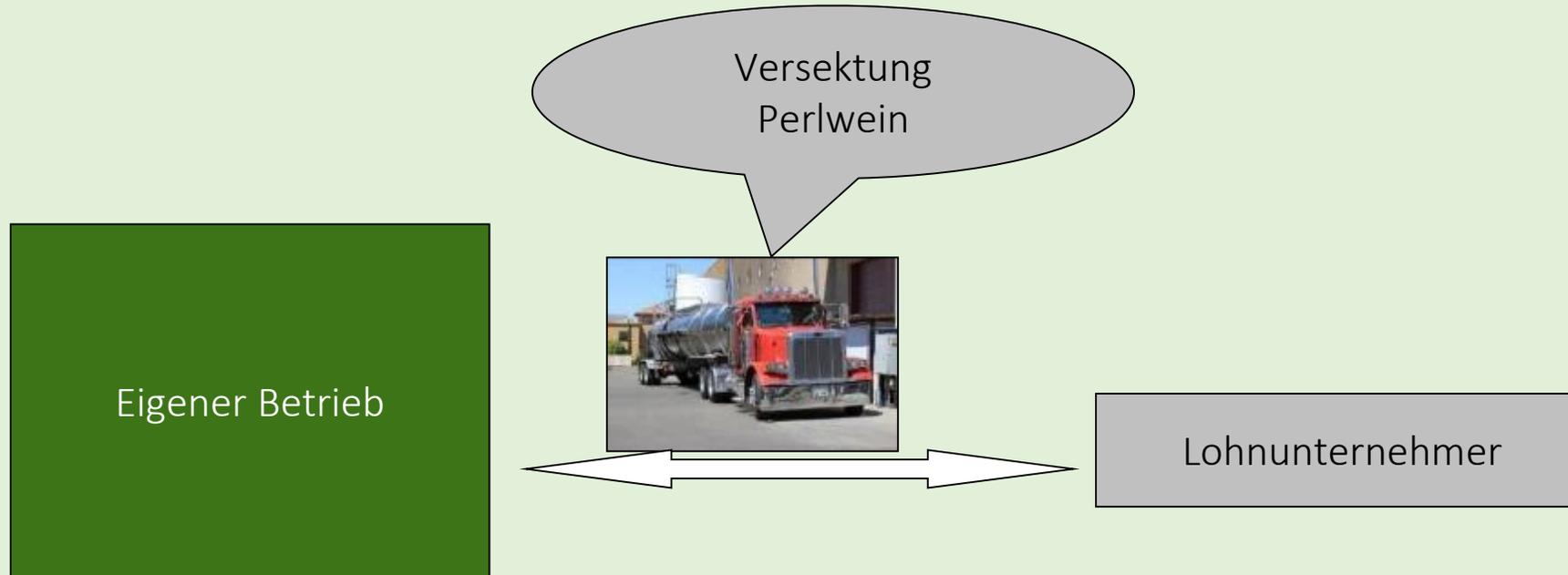
Weinberge



- Anlieferung durch Verkäufer oder Lohnunternehmer
- 70 km innerhalb einer Weinbauzone

Transport durch Käufer braucht Begleitschein

Begleitscheinplicht für



Federweißer

Pfälzer Landwein

1,0 L

**Gesamtalkoholgehalt 11,5 %vol
(nach vollständiger Vergärung)**

**Abfüller:
Weingut XY
D-67435 Neustadt**

**gekühlt mindestens
haltbar bis 1.11.2021**

**Enthält Sulfite
Deutschland**

3 Monate



MERKBLATT

**Federweißer, Roter Federweißer, Federroter,
Federrotling bzw. Teilweise gegorener Traubenmost**

**Federweißer, Roter Federweißer, Federroter,
Federrotling**

Neuer Süßer

teilweise gegorener Traubenmost

1,0 L

**Gesamtalkoholgehalt 11,5 %vol
(nach vollständiger Vergärung)**

**Abfüller:
Weingut XY
D-67435 Neustadt**

**gekühlt mindestens
haltbar bis 1.11.2021**

**Enthält Sulfite
Deutschland**



MERKBLATT

**Federweißer, Roter Federweißer, Federroter,
Federrotling bzw. Teilweise gegorener Traubenmost**

**Federweißer, Roter Federweißer, Federroter,
Federrotling**

Alkoholangabe

Deutscher Wein		
	Rotwein	
1,0 L	L 12/1005	12,0 %vol
Abfüller: Weingut H.Müller	D-12345 Weindorf, Weinstr.5	Enthält Sulfite

Nennvolumen
mind. 4 mm

mindestens 1,2 mm

{ x-Höhe

Pinot Sekt?

Chardonnay in Pinot Sekt?

Das denken viele aber möglich ist es trotzdem nicht:
(Art. 62 Abs. 2 der Verordnung (EG) Nr. 607/2009)

Im Falle von Schaumwein und Qualitätsschaumwein dürfen die Namen der Keltertraubensorten „Pinot blanc“, „Pinot noir“, „Pinot meunier“ oder „Pinot Gris“ sowie die entsprechenden Namen in den übrigen Amtssprachen der Gemeinschaft durch das Synonym „Pinot“ ersetzt werden.

Grundwein „Parken“ und potentielle Vermarktung als Qualitätswein



20.000 L

Jahrgang n 1 ha GW Fläche



Jahrgang n+1 nochmals 1,9047 ha QW Fläche

