



SO₂ GRENZWERTE – GESETZLICHE WERTE

Aktuelle Entwicklung der Lese

Die Lese neigt sich in dieser Woche langsam dem Ende zu, auch weil die Wetteraussichten nicht besonders vielversprechend sind. Die Entwicklung ist recht unterschiedlich, aber mehrheitlich berichten die Betriebe bei Riesling von zunehmender Botrytis. Bei den noch verbleibenden Rieslingen wird deshalb mit einer weiteren leichten Zunahme der Mostgewichte gerechnet, jedoch werden wir nicht die Reife der letzten Jahre erreichen. Weißburgunder und Chardonnay sind noch bis zum Schluss relativ gesund geblieben. Die vielen internationalen roten Rebsorten hängen noch, weil sie gesund sind und man auf etwas mehr Reife hofft. Neben der Trockenheit spielen sicherlich auch die guten Erträge eine Rolle bei diesen Entwicklungen. Riesling hat dieses Jahr eher enttäuscht, es hängen aber zum Teil noch sehr gesunde Trauben die eine gute Qualität versprechen. Minimalschnittanlagen beim Riesling liegen dieses Jahr nur wenige Grad Oechsle unter den traditionellen Spaliererziehungen. Dies ist im Wesentlichen eine Frage des Ertragsunterschiede, und weniger eine Frage der Erziehungsform.

Gärung

Die Nährstoffversorgung der Moste zeigt weiterhin über alle Rebsorten hinweg, egal ob Rot- oder Weißwein, ein deutliches Defizit an! Eine zusätzliche Versorgung der Hefen mit Nährstoffen ist unbedingt erforderlich, da trotz einer Nährstoffgabe zu Beginn der Gärung vermehrt Bockser auftreten. Die Nährstoffversorgung ist ein entscheidender Faktor, um die Reintönigkeit der Weine und den reibungslosen Verlauf der Gärung zu gewährleisten. Bei faulem Lesegut sollte 65 mg/hl Thiamin (Vitamin B1) in den Most gegeben werden. Möglich ist die Herstellung einer Thiamin-Lösung.

65 g Thiamin auf 1 Liter Wasser in eine dunkle Flasche geben, dies ist bei Kühlschranktemperatur vier Wochen haltbar. 1 ml Thiamin-Lösung entspricht 65 mg und ist für einen hl ausreichend.

Nicht jeder Wein muss trocken sein. Restsüße Weine sollten zeitnah zum Gärrende eine SO₂-Gabe erfahren um den BSA, wenn nicht gewünscht, zu verhindern.



Riesling Spaliererziehung am 26.09.2022

- Deutlich die Entwicklung des Pilzrasens an geplatzten Beeren
- Mostgewicht 72°Oe



Riesling Minimalschnitt am 26.09.2022

- Lockerbeerige Trauben die weitgehend gesund sind.
- Mostgewicht 67°Oe

Aktuelle Download Auswahl

Abonniere unseren Podcast:



Vinocast – Tipps für Winzer:

<https://vinocast-podcast.podigee.io/>

Jetzt Nährstoffversorgung

Neu

Auch auf Spotify, Deezer, Google Podcast, Amazon music und audible, Apple Podcast



YouTube Tutorial des DLR Rheinpfalz: Reinigung eines Biegeschwingers nach der Benutzung bei Traubenmost

<https://tinyurl.com/ReinigungDMA>



Lehgang zum Erwerb der Sachkunde im Pflanzenschutz
<https://www.dlr.rlp.de/Sachkunde/Lehrgaenge/Lehrgaenge/DLR07280>



Weinrecht zum Nachschlagen Version Juli 2022

„Weinrecht für Schule und Praxis in Rheinland Pfalz“

<https://tinyurl.com/Weinrechtfuerschule>



Praxisleitfaden Oenologie 2022 des DLR Mosel - Grundlegende Informationen zur Kellerwirtschaft für Weinbaubetriebe

<https://tinyurl.com/Praxisleitfaden2022>

Tabelle : Zulässige Höchstgehalte an gesamter schwefeliger Säure (SO₂) in Wein und Öko-Wein aus Deutschland (Stand September 2022)

		konventionell	Ökologisch***
Rotwein:	Restzucker unter 2 g/l	150 mg/l	100 mg/l
	Restzucker 2 – 4,9 g/l	150 mg/l	120 mg/l
	Restzucker ≥ 5 g/l	200 mg/l	170 mg/l
Weißwein, Rosé, Rotling	Restzucker unter 2 g/l	200 mg/l	150 mg/l
	Restzucker 2 – 4,9 g/l	200 mg/l	170 mg/l
	Restzucker ≥ 5 g/l	250 mg/l	220 mg/l
Spätlese ≥ 5 g/l Restzucker		300 mg/l	270 mg/l
Auslese ≥ 5 g/l Restzucker		350 mg/l	320 mg/l
Beerenauslese, Eiswein, Trockenbeerenauslesen		400 mg/l	370 mg/l
Perlwein, Perlwein mit zugesetzter CO ₂ , Perlwein b.A.		wie Wein	wie Öko-Wein
Alkoholfreier Wein		200 mg/l	170 mg/l
Schaumwein		235 mg/l	205 mg/l
Schaumwein b. A., Sekt, Sekt b.A.		185 mg/l	155 mg/l
Crémant		150 mg/l	150 mg/l
Likörwein und Qualitätslikörwein	Restzucker unter 2 g/l	150 mg/l	120 mg/l
	Restzucker 2 – 4,9 g/l	150 mg/l	120 mg/l
	Restzucker ≥ 5 g/l	200 mg/l	170 mg/l
Traubensaft		10 mg/l	0 mg/l
Weinhaltige Getränke		max. 250 mg/l, carry over *	max. 220 mg/l***, carry over*
Aromatisierte weinhaltige Getränke		max. 200 mg/l**	max. 170 mg/l*** carry over*

* Für weinhaltige Getränke und für Öko - aromatisierte weinhaltige Getränke gelten Höchstgrenzen und die sogenannte „carry over“ Regelung. „carry over“ bezeichnet die Menge die aus dem Weinanteil in das fertige Getränk übergeht. Beispiel: Wird ein roter Bio-Glühwein aus einem Ausgangswein hergestellt der einen Restzuckergehalt von unter 2 g/l hat, darf der Gehalt an gesamter SO₂ im fertigen Glühwein bei höchstens 100 mg/l liegen. Für die Herstellung dieser Getränke sind Grundweine mit einem Restzuckergehalt von mehr als 5 g/l deshalb besonders geeignet.

** Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 Anhang II Teil E Nr. 14.2.7 ff.

(Bei aromatisierten weinhaltigen Getränken, aromatisiertem Wein und aromatisierten weinhaltigen Cocktails ist eine aktive SO₂-Gabe bis zu 200 mg/l gesamt SO₂ zugelassen.)

*** Verordnung Nr. 889/2008 Zusatzstoffe für Bio-/Öko-Erzeugnisse 29c und Anhang VIIIa

(Die weinhaltigen Getränke und aromatisierten weinhaltigen Getränke sind in der VO nicht aufgeführt)

Wichtige gesetzliche Werte für die Erzeugung von Wein im Anbaugebiet Pfalz 09.08.2022 / DLR-RNH Bad Kreuznach / Achim Schick / 0671-820336

Qualitätsstufen		Deutscher Wein		Pfälzer/Deutscher Landwein		Qualitätswein b.A.		Kabinett		Spätlese		Auslese		B A und Eiswein		T B A			
		weiß	rot	weiß	rot	weiß	rot	weiß	rot	weiß	rot	weiß	rot	weiß	rot	weiß	Rot		
Mindestmostgewicht °Oe	alle Rebsorten	47	47	50	50	-	-	-	-	-	-	-	-	120	120	150	150		
	s. Anmerkung	-	-	-	-	60 ⁽¹⁾	60 ⁽¹⁾ 68 ⁽⁴⁾	73 ^(2/5)	-	85 ⁽³⁾	-	92 ⁽³⁾	-	-	-	-	-		
	Alle übrigen Rebsorten	-	-	-	-	62	62	76 ⁽⁵⁾	76 ⁽⁵⁾	90	90	100	100	-	-	-	-		
1 = Morio-Muskat, Portugieser, Riesling 2 = Müller-Thurgau, Riesling, Silvaner 3 = Riesling 4 = Dornfelder 5 = Mindestmostgewicht bei Inverkehrbringen mit einer Einzel/Katasterlage oder als Steillage/Terrassenlage <u>Qualitätsschaumwein b.A. alle Rebsorten 57° Oechsle</u>																			
Eiswein:		Flächen auf denen beabsichtigt ist Eiswein zu lesen, sind bis zum 15. November bei der Landwirtschaftskammer zu melden!																	
max. flüchtige Säure g/l (darüber verdorben)		1,08	1,2	1,08	1,2	1,08	1,2	1,08	1,2	1,08	1,2	1,08	1,2	1,8	1,8	2,1	2,1		
vorh. Alkohol mind.		67,1 g/l = 8,5 % vol						55,2 g/l = 7 % vol						43,4 g/l = 5,5 % vol					
max. Anreicherung um		24,0 g/l = 3,0 % vol / Konzentrierung max. 16 g/l = 2 % vol						entfällt											
max. Gesamtalkoholgehalt Wein nicht angereichert		118,5 g/l = 15 % vol						keine Begrenzung											
Wein angereichert g/l % vol		90,8 11,5	94,7 12	90,8 11,5	94,7 12	118,5 15,0		entfällt											
Anreicherung: In mehreren Stufen erlaubt bis Jungweinstadium, spätestens bis 15. März Hinweis: Anreicherung von Maische nur bei Rotwein erlaubt		Saccharose. Konz. TM, RTK, Most/Wein: teilw. Konzentrierung versch. Verfahren, max. 2 % vol		Saccharose RTK Konzentrierung (max. 2 % vol Alkoholerhöhung oder 16 g/l außer Kälte)				nicht erlaubt											
Entsäuerung:		Frische Weintrauben, Traubenmost, teilweise gegorener Traubenmost und Jungwein dürfen teilweise entsäuert werden. Wein nur bis höchstens 1 g/l berechnet als Weinsäure. Eine Entsäuerung in mehreren Stufen ist erlaubt. Säuerung und Entsäuerung schließen sich aus.																	
Säuerung		Die Säuerung darf nur bis zur Höchstmenge von 4 g je Liter, über alle Kategorien durchgeführt werden.																	
Mindestgesamtsäure:		3,5 g/l – berechnet als Weinsäure																	
Geschmacksangaben:		trocken halbtrocken lieblich süß Landwein Landwein - Rhein	RZ-Formel: Säure + 2 aber max. 9 g/l RZ* RZ-Formel: Säure + 10 aber max. 18 g/l RZ* über halbtrocken und höchstens 45 g/l RZ* mindestens 45 g/l RZ* maximal halbtrocken* keine Restzuckerbegrenzung*																
Zugabe von Holzchips		Zugelassen bei Weintrauben, Most, Maische und Wein (nicht bei Prädikatswein einsetzbar)																	

* Zuckergehalt darf um nicht mehr als 1 g/l von der Angabe auf dem Etikett des Erzeugnisses abweichen, die Spanne Säure plus 2 oder Säure plus 10 muss eingehalten werden.

Weinbaulicher und Kellerwirtschaftlicher Informationsservice 2022

<p>„Im Barrique gereift“ <i>Bei Einsatz von Chips ist diese Angabe verboten</i></p>	<p>Bei Qualitäts- und Prädikatsweinen sind die Reifeangaben „im Barrique gegoren“, im „Barrique ausgebaut“ oder „im Barrique gereift“ nur noch zulässig, wenn</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. mindestens 75 vom Hundert des Weines oder der zu seiner Herstellung verwendeten Erzeugnisse in einem Barrique-Fass mit einem Fassungsvermögen von nicht mehr als 350 Litern gegoren, ausgebaut oder gereift worden sind, und 2. die Dauer der Gärung, des Ausbaus oder der Reifung in dem Barrique-Fass mindestens 6 Monate bei Rotwein oder mindestens 4 Monate bei anderem als Rotwein betragen hat 				
<p>„Im Fass gereift“ (unterliegt keiner sensorischen Prüfung, Nachweis anhand der Kellerbuchführung)</p>	<p>Begriff kann alleinstehend oder in Verbindung mit der Holzart verwendet werden (z.B. „Im Eichenholzfass gereift“).</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Verwendbar für Qualitätswein und Prädikatswein wenn mindestens 75 % des Weines oder der zu seiner Herstellung verwendeten Erzeugnisse <ol style="list-style-type: none"> a) bei Rotwein mindestens 6 Monate, b) bei anderen Weinen mindestens 4 Monate in einem Holzfass gelagert worden sind 2. sofern die Ausbauart im AP-Antrag unter „sonstigen Angaben“ aufgeführt ist 3. <u>Verwendung von Holzchips ist verboten</u> 				
<p>Classic-Pfalz (nur Weiß- und Rotwein)</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Zugelassene Rebsorten: Weißer Burgunder, Dornfelder, Müller-Thurgau (nur als Rivaner), Weißer Riesling, Ruländer (nur als Grauburgunder, Grauer Burgunder, Pinot grigio oder Pinot gris) und Blauer Spätburgunder ➤ Herstellung: Grundwein sowie Verschnittwein (max. 15%) aus den o.g. Rebsorten; außer Süßreserve ➤ Herkunft: nur Anbaugebiet angeben, nähere Herkunftsangaben nicht erlaubt ➤ Jahrgang: immer mit angeben / Mindestmostgewicht: 1 % vol (7 °Oe) über dem Mindestmostgewicht der jeweiligen Rebsorte ➤ Gesamtalkoholgehalt: mind. 12,0 %vol / Restzucker: Säure x 2 bis max. 15 g/l. Keine Geschmacksangabe auf dem Etikett erlaubt ➤ Abfüllung: Erzeugerabfüllung oder Vertrag mit Abfüller spätestens bis 1. Sept. des Jahres 				
<p>Steillage/Terrassenlage</p>	<p>Angabe möglich bei: Landwein, Qualitätswein und Prädikatswein sowie bei Qualitätslikörwein b.A., Qualitätsperlwein b.A. und Sekt b.A Fläche muss in Weinbaukartei entsprechend deklariert sein, nur für Rebsorten Riesling, Weißer/Grauer/Früh- und Spätburgunder, AP-Prüfung: mind. 3,0 Pkt.</p>				
<p>Einzellage/Katasterlage (Mindestmostgewicht gilt auch für evtl. Verschnittpartner)</p>	<p>Mostgewicht mind. Kabinettwerte, in der Etikettierung nur mit Ortsangabe, nur für Qualitäts- und Prädikatsweine Katasterlage: Flächen müssen bei der LWK beantragt und genehmigt werden, Mostgewicht mind. Kabinettwerte, nur für Qualitäts- und Prädikatsweine, in der Etikettierung nur mit Ortsangabe oder in Verbindung mit Ortsangabe und Einzellage.</p>				
<p>Herkunftsbezeichnungen</p>	<p>Deutscher Wein</p>	<p>Landwein</p>	<p>Deutscher Landwein</p>	<p>Qualitätswein und Prädikatswein</p>	
<p>weitest gehende geographische Bezeichnung</p>	<p>Mit Angabe von Jahrgang und Rebsorte. Ausgenommen folgende Rebsorten und deren Synonyme: Blauer Frühburgunder, Blauer Limberger, Blauer Portugieser, Blauer Silvaner, Blauer Spätburgunder, Blauer Trollinger, Dornfelder, Grauer Burgunder, Grüner Silvaner, Müller-Thurgau, Müllerrebe, Roter Elbling, Roter Gutedel, Roter Riesling, Roter Traminer, Weißer Burgunder, Weißer Elbling, Weißer Gutedel, Weißer Riesling</p>		<p>Pfälzer Landwein</p>	<p>Deutscher Landwein - Rhein</p>	<p>Pfalz</p>
<p>Weinarten: Weißwein Rotwein Roséwein, Rosé Weißherbst Rotling Blanc de Noir</p>	<p>= ausschließlich aus Weißweintrauben - Süßung nur mit SR von Weißweintrauben = ausschließlich aus Rotweintrauben - Süßung nur mit SR von Rotweintrauben = Wein von blass- bis hellroter Farbe, ausschließlich aus Rotweintrauben - Süßung nur mit SR aus roten Trauben = aus hellgekeltertem Most einer roten Rebsorte incl. Süßreserve und max. 5% Rotweinerschnitt derselben Sorte (Bezeichnung Weißherbst ab QbA möglich) = Wein von blass- bis hellroter Farbe, Verschnitt von Weißweintrauben oder Maische, mit Rotweintrauben oder Maische. SR kann Rotling, weiß oder rot sein. = Ab Qualitätsstufe Q.b.A., aus frischen Rotweintrauben, wie ein Weißwein gekeltert, für Weißwein typische Farbe.</p>				
<p>Allergene Stoffe:</p>	<p>Folgende Behandlungsmittel in der Etikettierung anzugeben: SO₂, Lysozym, Albumin sowie Casein-Erzeugnisse. Bei fehlender Allergenkennzeichnung bei deutschen Weinen und Importweinen liegt die Nachweisgrenze bei 0,25 mg/l. Fischgelatine und Hausenblase ist als Klärungsmittel dauerhaft von der Deklarierungspflicht ausgenommen. Vorsicht bei Mischpräparaten! Für deutsche Exportportweine gelten die Vorschriften des Importlandes!</p>				
<p>Zulässiger Hektarertrag</p>	<p>QbA = 105 hl/ha, Deutscher Wein, Landwein, Deutscher Landwein = 150 hl/ha, Grundwein = 200 hl/ha (Berechnungshilfe: WeinRechnerApp)</p>				
<p>Umrechnungsfaktoren Mengenregulierung</p>	<p>100 kg Trauben = 78 Liter Wein = Faktor 0,78 100 l Most und teilw. gegorener TM = 100 Liter Wein = Faktor 1,0 * bei Traubenzukäufen muss eine Mengenfeststellung durch Wiegen erfolgen. Dies ist entsprechend in der Buchführung zu dokumentieren.</p>				