



## Säuerung für den Jahrgang 2011

Seit 2009 ist die Säuerung durch nationale Sondergenehmigungen möglich. Nach den letzten Änderungen des Weinrechts können die Bundesländer selbst entscheiden, ob sie einer Säuerung zustimmen oder nicht. Baden-Württemberg, Hessen und Rheinland-Pfalz haben die Möglichkeit der Säuerung für den Jahrgang 2011 bereits zugelassen. Die Säuerung darf vom Trauben- bis zum Jungweinstadium maximal 1,5 g/L, berechnet als Weinsäure, betragen. Im Weinstadium maximal 2,5 g/L. Somit sind insgesamt 4 g/L Zugabe möglich. Säuerung und Anreicherung „ein und desselben Erzeugnisses“ sind **nicht** zulässig. 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. Die Absicht der Säuerung ist den zuständigen Behörden vorher anzuzeigen und in den Büchern zu vermerken. Die Säuerung, welche auch in mehreren Arbeitsgängen erfolgen kann, ist mit L-Weinsäure, L- oder DL-Äpfelsäure sowie mit Milchsäure zulässig. DL-Weinsäure oder Metaweinsäure sind zur Säuerung nicht erlaubt. Die stärkste pH-Wert-Absenkung erfolgt durch die Anwendung von Weinsäure. Stabile Säurewerte werden durch die Verwendung von Milchsäure erreicht. Sie ist mikrobiologisch stabil und es führt zu keinem Weinsteinausfall. Nach den Erfahrungen der letzten „Säuerungsjahre“ 2003 und 2009 ist die Milchsäure zu bevorzugen.

## Vorteile von Boerovin (80%ige Milchsäurelösung):

- biologisch nicht abbaubar (im Gegensatz zu Äpfelsäure)
- keine Gefahr von Kristallausscheidungen und damit verbundenem Kaliumverlust
- kein Auflösen – kein Verklumpen – direkt dosierbar

**Boerovin** ist in der Handhabung sehr einfach und bietet in einem turbulenten Herbst Sicherheit in der Anwendung und mikrobiologische Stabilität.

Bei der Zugabe der erlaubten 1,5 g/L im Most (berechnet als Weinsäure) ist mit einer pH-Wert-Absenkung von 0,2 bis 0,3 zu rechnen. Dadurch wird die Gefahr von unerwünschten biologischen Aktivitäten bereits im Moststadium reduziert.

Die pH-Wert-Absenkung mit Milchsäure ist etwas geringer als mit Weinsäure, jedoch besser als mit Äpfelsäure. Die entsprechend höhere Zugabemenge durch die Umrechnung auf den Bezugswert Weinsäure kann damit weitgehend ausgeglichen werden. In hochkonzentrierter Milchsäure liegt ein Teil der Milchsäure in gebundener Form vor. Dieser Anteil hydrolysiert nach Zugabe temperaturabhängig zeitlich verzögert. Bei der Titration mittels Natronlauge ist dies zu berücksichtigen.

**Boerovin** ist eine 80%ige Milchsäurelösung. Die richtige Dosage wird wie folgt ermittelt:

Angestrebte Säuerung Berechnet als Weinsäure	Boerovin-Zugabe in mL/100 L	Boerovinzugabe in g/100 L
0,5 g/L	63	75
1,0 g/L	125	150
1,5 g/L	188	225
2,0 g/L	250	300
2,5 g/L	313	375
3,0 g/L	376	450

**Absenkung des pH-Wertes durch verschiedene Säuren**

