



**MELDUNG DER WEIN- UND TRAUBENMOSTBESTÄNDE,  
MELDUNG DER OENOLOGISCHEN VERFAHREN, REINIGUNG,**

**I. Erinnerung!**

Zum Stichtag 31.07.2019 muss die Meldung zu den Wein- und Traubenmostbeständen ausgefüllt abgegeben werden (siehe Meldepflicht). Ebenso die Meldung der oenologischen Verfahren zum 1.08.2019. Die Meldung muss spätestens am 07.08.2019 abgegeben sein. Die Meldungen können auch über das Weininformationsportal (WIP) der LWK online abgegeben werden.

Wir machen darauf aufmerksam, dass bei verspäteter, oder nicht erfolgter Abgabe dieser Meldung, der Betrieb von Fördermaßnahmen der EU ausgeschlossen werden kann!

**II. Tankreinigung/ Behältervorbereitung:**

Eine besonders wichtige Maßnahme stellt jedes Jahr die Tankreinigung dar. Auch Schläuche, Pumpen, Armaturen und Geräte (Separator, Flotation, Kieselgurfilter, Hefefilter,...) sind zu reinigen. Dies kann oft in einem Arbeitsgang mit der Behälterreinigung erfolgen.

**Reinigung** ist nur die Vorbedingung zur Desinfektion.

Bei hartnäckigen Verschmutzungen sollte eine „Heißreinigung“ vorgezogen werden!

Einer geplanten **Desinfektion** sollte immer eine Reinigung vorausgehen oder anders ausgedrückt – Desinfektion ohne Reinigung ist sinnlos!!

Maßnahmen/Möglichkeiten:

- Hitze oder
- Desinfektionsmittel

Beispiel für die Reinigung von Pumpen, Schläuchen, Tanks und Behältern:

1. Grundreinigung alkalisch (~ 2% ige Lösung) danach -
2. Desinfektion mit Peressigsäure (~ 0.5% - 1% ige Lösung)

Tabelle 2 stellt Alternativen der Behälterreinigung gegenüber. Dabei ist zu beachten, dass die Sprühkopfreinigung mit Ätznatron im Umpumpverfahren (Ansatz ca. 200 Liter) mit anschließender Zitronensäureneutralisierung nur zur **Weinsteinlösung (Reinigung)** herangezogen werden kann, aber nicht zur **Desinfektion**. Denken Sie an Schutzhandschuhe und Schutzbrille. Ein gründliches nachspülen mit Wasser nach jedem Vorgang ist dringend zu empfehlen.

Die SO<sub>2</sub>-Lösung darf natürlich nicht im Umpumpverfahren verwendet werden (Sprühnebel!!!)!!

a) Reinigung von GfK-Tanks

Tabelle 2: Reinigungs- und Desinfektionsmittel,

Ätznatron (ÄN) und anschließend Zitronensäure (ZS)	Hydrosan-cinq	SO <sub>2</sub> -Lösung
<b>Reinigung</b>	<b>Desinfektion</b>	

Konzentration	3% (ÄN)	2% (ZS)	1%	0,05%
200 Liter-Ansatz	6 kg	4 kg	2 kg	100 g/200 Liter

Ätznatron = Natronlauge, Hydrosan-cinq = Peressigsäure

b) Reinigung von Edelstahlbehältern

Bei richtiger Pflege und Behandlung ist der Edelstahl der unproblematischste Werkstoff. Aber auch hier kann bei der gebräuchlichen Innenschliffqualität IIIc der Weinsteinansatz zum Problem werden.

Als geeignete Methoden zur Weinsteinentfernung wären hier zu nennen:

- Temperaturschockmethode z.B. Dämpfen und anschließend mit kaltem Wasser ausspritzen. Das führt zum Abplatzen des Weinstains aufgrund der auftretenden Spannungen.
- Auslegen bzw. Versprühen mit Weinsteinlösungsmitteln – siehe oben

c) Überprüfung und Kontrolle von Holzfässern

Um Holzfässer vor dem Herbst noch einmal „frisch“ zu machen, bzw. auf Dichtigkeit zu überprüfen, können diese folgendermaßen behandelt werden. Vollegen mit Wasser – Zugabe von 70 g/1000 l SO<sub>2</sub> und 3 kg/ 1000 l Zitronensäure.