



Rheinland-Pfalz

DIENSTLEISTUNGSZENTRUM
LÄNDLICHER RAUM MOSEL

www.dlr-mosel.rlp.de

Kontakt Oenologie

OENOTELEFON: [06531 / 956 440](tel:06531956440)

OENOMAIL: dlr4-oeno@dlr.rlp.de

Anne Leyendecker / Peter Meurer /
Josef Linden / Achim Rosch

KIS KELLERWIRTSCHAFTLICHER
INFORMATIONSSERVICE
MOSEL & AHR

Nr. 4_24

14.08.2024

FORUM OENOLOGIE | FEDERWEIßER | PRAXISLEITFADEN OENOLOGIE 2024

Forum Oenologie 2024

„Zukünftige Herausforderungen meistern“

Nur ein dauerhafter, **praxisbezogener Wissensaustausch** bietet die Grundlage für eine erfolgreiche Produktion. Mit dem „Forum Oenologie“ bieten wir die Möglichkeit, aktuelle Probleme und Fragestellungen zu **erörtern**, neueste Erkenntnisse zu **erfahren** und natürlich auch zu **diskutieren**.

09:00 Uhr Begrüßung und Eröffnung - Achim Rosch

ACHTUNG: Essigfäule im Lesegut - Achim Rosch

- Welche Auswirkung hat essigfaules Lesegut im Most und Wein?
- Gibt es Toleranzen im Lesegut?
- Welche Strategie zur Verarbeitung gibt es?
- **Fachverkostung**

Qualitätskiller „Champignon“ - Faules Lesegut und nun!? - Peter Meurer

- Wo kommen die Pilznoten / Champignontöne her?
- Welche Schönungsmittel wirken gegen Champignontöne?
- Strategie im Herbst/Jungwein/Wein!
- **Fachverkostung**

- Pause -

Herausforderung Sektgrundwein - Josef Linden

- Alkoholmanagement, Phenole & Co. / Klimawandel und Sektgrundwein!?
- Auf welche Parameter muss man achten?
- Praxisorientierte Handlungsempfehlungen!
- **Fachverkostung**

Ausblick und Handlungsempfehlungen für den Herbst 2024

Anne Leyendecker / Achim Rosch

- Aktuelle Reifeentwicklung
- Mögliche Herausforderungen
- Handlungsempfehlungen
- Praxisleitfaden Oenologie 2024

Ende gegen 12:30 Uhr

Donnerstag, 5. September 2024 (Anmeldeschluss: 30. August 2024)

Güterhalle Alter Bahnhof / Bernkastel-Kues

(Friedrichstraße gegenüber dem Steillagenzentrum)

Die Teilnahme am Forum Oenologie ist **kostenfrei!**

Online-Anmeldung unter www.dlr-mosel.rlp.de - **Termine** -

Federweißer - Nährwerte, Zutaten, % Vol.

Quelle: Bernhard Schandelmaier, dieser Text ist abgestimmt mit der Weinüberwachung in Rheinland-Pfalz, Stand August 2024

Mit dem Jahrgang 2024 müssen die Eikettenangaben bei Federweißer um Zutatenverzeichnis und Nährwertdeklaration erweitert werden. Zwar sind nicht vorverpackte oder lediglich auf Wunsch des Käufers am Verkaufsort verpackte Lebensmittel, sowie im Hinblick auf ihren unmittelbaren Verkauf vorverpackte Lebensmittel von der verpflichtenden Nährwertkennzeichnung ausgenommen (Artikel 44 der LMIV). Aber nach dem Dokument gibt es nur wenige Fälle bei denen auf eine Nährwerttabelle verzichtet werden kann.



[„Entscheidungshilfe der Länder zu den Ausnahmen der verpflichtenden Nährwertdeklaration nach Anhang V Nr. 19 Verordnung \(EU\) Nr. 1169/2011 Stand: 30. Oktober 2017“](#)*

In Internetsuchmaschinen findet sich das Dokument nach Eingabe der Begriffe „Ausnahmen der verpflichtenden Nährwertdeklaration 2017“. Eine Deklaration ist in nahezu allen Fällen geboten, besser ist es, dem Verbraucher in jedem Fall, Zutatenverzeichnis und Nährwerttabelle zur Verfügung zu stellen.

Dazu wurden bundeseinheitliche Regelungen getroffen, die dies sehr leicht machen. Das Landesuntersuchungsamt Rheinland-Pfalz hat auf seiner Webseite das „Federweißer“ oder „teilweise gegorener Traubenmost“ ist das durch Gärung gewonnene Erzeugnis aus frischem Traubenmost mit einem vorhandenen Alkoholgehalt von mehr als 1% vol und weniger als drei Fünftel seines Gesamtalkoholgehaltes.



[„Merkblatt zu Federweißer“](#) * dahingehend aktualisiert. Zu finden ist es unter lua.rlp.de dann „Service“, „Downloads“, „Weinüberwachung“ oder QR-Code scannen.

Nährwerte

Diese Besonderheit bedingt **schwankende Nährstoffgehalte**. Diese Situation ist nach dem EU-Leitfaden der Generaldirektion Gesundheit und Lebensmittelsicherheit gar nicht so ungewöhnlich. Dort heißt es, der tatsächliche Gehalt eines bestimmten Nährstoffs in einem Produkt kann sich von dem auf dem Etikett angegebenen Wert aus verschiedenen Gründen – Herkunft der Werte (der

Literatur entnommene und auf der Grundlage des Rezepts berechnete Werte statt Analyse des Produkts), Genauigkeit der Analysemethode, Schwankungen in den Rohstoffen, Auswirkungen der Verarbeitung, Stabilität der Nährstoffe, Lagerungsbedingungen und Lagerungsdauer – unterscheiden. Bei Nährstoffen, von denen die Verbraucher gewöhnlich weniger zu sich nehmen wollen (Zucker), sollten die angegebenen Werte nicht im unteren Toleranzbereich liegen, wenn der gemessene oder berechnete Durchschnittswert eher über dem angegebenen Wert liegen würde. So gesehen ist es nur konsequent die Werte von **Brennwert, Kohlenhydraten und Zucker aus dem Most abzuleiten** und im Zweifel etwas höher anzusetzen. Ergänzt wird dies durch die Angaben: „**Werte vor Beginn der Gärung**“ oder „Werte im unvergorenen Most“ und/oder „Werte verändern sich im Laufe der Gärung“. Die in Traubenmost enthaltenen Kohlenhydrate bestehen vollständig aus den Zuckern Glukose und Fruktose; für Kohlenhydrate und Zucker

sind also in der Nährwerttabelle identische Werte einzutragen. Der Zuckergehalt pro 100 ml kann auf 1 g genau ohne Dezimalstelle, oder mit Dezimalstelle angegeben werden. **Die Ermittlung des Zuckergehaltes, und darauf basierend die Berechnung des Brennwertes, kann auf einer Bestimmung der Öchslegrade und einer Titration der Gesamtsäure beruhen.**

Nach dem EU-Leitfaden gilt für den Zuckergehalt und damit auch für den Gehalt an Kohlenhydraten eine Toleranz inklusive Messungenauigkeiten von ± 20 Prozent. Dennoch sollten sich Lebensmittelunternehmer nach bestem Wissen und Gewissen darum bemühen, dass die Nährwertangabe so genau wie möglich ist. Ein Traubenmost mit 65 °Oe bei dem der Zuckergehalt auf dem Etikett mit 14,4 g/100 ml (144 g/l) angegeben wird, darf zwischen 11,5 und 17,3 g/100 ml Zucker aufweisen. Dies entspricht einer Spanne zwischen 54 und 76°Oe. Die Werte sollten eher über dem angegebenen Wert liegen als darunter.

Alkoholangabe

Die Alkoholangabe kann wie bisher auch, nicht auf einer Analyse beruhen. Die Angabe ergibt sich aus dem **Mostgewicht**, wohlwissend, dass eine Berechnung niemals die Genauigkeit einer chemischen Analyse erreichen kann. Mit dem Wegfall der Tabelle „Ermittlung des natürlichen Alkoholgehaltes aus dem Mostgewicht“ (Anlage 8 (zu § 17)) in der Weinverordnung kann auf andere Berechnungsmethoden zurückgegriffen werden. Die zu erwartenden Alkoholgehalte, die in der Tabelle angegeben sind, berücksichtigen auch den Säuregehalt im Most. Zwei Gramm Säure im Most verringern die Alkoholausbeute um ein Gramm Alkohol.

Die zugrunde liegende Formel lautet: Alkoholgehalt [g/L] = $(8 - \text{gemessene Gesamtsäure}) : 2 + (\text{Mostgewicht} * 2,63 - 22) * 0,475$

Zutaten

An erster Stelle steht im Zutatenverzeichnis der Begriff „Trauben“. Danach folgt bei einer Anreicherung der Begriff „Saccharose“ oder „Zucker“. Bei den Säureregulatoren kommen Weinsäure, Äpfelsäure, Milchsäure in Betracht. Bei den Konservierungsstoffen und Antioxidantien beschränkt sich die Zugabe auf L-Ascorbinsäure oder Schwefeldioxid.

Auch wer keine SO₂ auf Trauben, Maische oder Most gibt, sollte den Allergenhinweis „Sulfite“ im Zutatenverzeichnis aufführen. Dieser ist bereits ab einer Konzentration von mehr als 10 mg/l SO₂ anzugeben. Diese Menge entsteht, mit an Sicherheit grenzender Wahrscheinlichkeit, als Stoffwechselprodukt der Hefe mit dem Einsetzen der alkoholischen Gärung.

Werden keine Zutaten eingesetzt braucht es kein Zutatenverzeichnis: Federweißer besteht dann ja nur aus Trauben, etwas das selbstverständlich ist. Der alleinige Allergenhinweis „enthält Sulfite“ muss aus oben genannten Gründen immer auf das Etikett.

➤ Achtung:

„Federweißer Deutscher Landwein Rhein“ gibt es aktuell nicht mehr, da sich beim „Landwein Rhein“ keine Schutzgemeinschaft gebildet hat, die eine Änderung der Produktspezifikation anstoßen kann. „Landwein Rhein“ erstreckt sich auf Landweine aus den Ländern Rheinland-Pfalz, Nordrhein-Westfalen und Hessen.

Es gibt, entsprechend den Landweingebieten:

➤ „Federweißer Ahrtaler Landwein“
➤ „Federweißer Landwein der Mosel“
➤ „Federweißer Landwein der Saar“
➤ „Federweißer Landwein der Ruwer“
➤ „Federweißer Nahegauer Landwein“
➤ „Federweißer Rheinischer Landwein“
➤ „Federweißer Pfälzer Landwein“

Tabelle: Brennwert-, Zucker und Alkoholberechnung (nach vollständiger Vergärung) für Federweißer nach Anreicherung, Säuerung oder Entsäuerung

In einer Zeile sind, je nach Mostgewicht und Gesamtsäure, die Kilojoule/Kilokalorien und die Kohlenhydrate/davon Zucker abzulesen. Die Gesamtsäure ist in der Tabelle in „g/l“ angegeben. Brennwert, Kohlenhydrate und Zucker sind hingegen auf 100 ml Traubenmost bezogen. Dies mag umständlich erscheinen, ist aber dem Umstand geschuldet, dass Winzer die Gesamtsäure in „g/l“ bestimmen, die Nährwertangaben aber auf 100 ml Traubenmost bezogen sein müssen. Die Angaben für die Nährwertkennzeichnung können so ohne weitere Umrechnung in die Nährwerttabelle eingetragen werden.

Mostgewicht	Brennwert / bei einer Gesamtsäure von			Kohlenhydrate je 100 ml	davon Zucker je 100 ml	Alkohol nach vollständiger Vergärung
	6 g/L	7 g/L	8 g/L			
55 °Oe	208 kJ / 49 kcal	210 kJ / 49 kcal	211 kJ / 50 kcal	11,8 g	11,8 g	7,5 % vol
56 °Oe	213 kJ / 50 kcal	214 kJ / 50 kcal	215 kJ / 51 kcal	12,1 g	12,1 g	7,5 % vol
57 °Oe	217 kJ / 51 kcal	218 kJ / 51 kcal	220 kJ / 52 kcal	12,3 g	12,3 g	7,5 % vol
58 °Oe	222 kJ / 52 kcal	223 kJ / 52 kcal	224 kJ / 53 kcal	12,6 g	12,6 g	7,5 % vol
59 °Oe	226 kJ / 53 kcal	227 kJ / 53 kcal	228 kJ / 54 kcal	12,8 g	12,8 g	8,0 % vol
60 °Oe	230 kJ / 54 kcal	232 kJ / 55 kcal	233 kJ / 55 kcal	13,1 g	13,1 g	8,0 % vol
61 °Oe	235 kJ / 55 kcal	236 kJ / 56 kcal	237 kJ / 56 kcal	13,4 g	13,4 g	8,0 % vol
62 °Oe	239 kJ / 56 kcal	240 kJ / 57 kcal	242 kJ / 57 kcal	13,6 g	13,6 g	8,5 % vol
63 °Oe	244 kJ / 57 kcal	245 kJ / 58 kcal	246 kJ / 58 kcal	13,9 g	13,9 g	8,5 % vol
64 °Oe	248 kJ / 58 kcal	249 kJ / 59 kcal	251 kJ / 59 kcal	14,1 g	14,1 g	8,5 % vol
65 °Oe	252 kJ / 59 kcal	254 kJ / 60 kcal	255 kJ / 60 kcal	14,4 g	14,4 g	9,0 % vol
66 °Oe	257 kJ / 60 kcal	258 kJ / 61 kcal	259 kJ / 61 kcal	14,7 g	14,7 g	9,0 % vol
67 °Oe	261 kJ / 61 kcal	263 kJ / 62 kcal	264 kJ / 62 kcal	14,9 g	14,9 g	9,0 % vol
68 °Oe	266 kJ / 63 kcal	267 kJ / 63 kcal	268 kJ / 63 kcal	15,2 g	15,2 g	9,5 % vol
69 °Oe	270 kJ / 64 kcal	271 kJ / 64 kcal	273 kJ / 64 kcal	15,4 g	15,4 g	9,5 % vol
70 °Oe	275 kJ / 65 kcal	276 kJ / 65 kcal	277 kJ / 65 kcal	15,7 g	15,7 g	9,5 % vol
71 °Oe	279 kJ / 66 kcal	280 kJ / 66 kcal	282 kJ / 66 kcal	16,0 g	16,0 g	10,0 % vol
72 °Oe	283 kJ / 67 kcal	285 kJ / 67 kcal	286 kJ / 67 kcal	16,2 g	16,2 g	10,0 % vol
73 °Oe	288 kJ / 68 kcal	289 kJ / 68 kcal	290 kJ / 68 kcal	16,5 g	16,5 g	10,0 % vol
74 °Oe	292 kJ / 69 kcal	294 kJ / 69 kcal	295 kJ / 69 kcal	16,7 g	16,7 g	10,5 % vol
75 °Oe	297 kJ / 70 kcal	298 kJ / 70 kcal	299 kJ / 70 kcal	17,0 g	17,0 g	10,5 % vol
76 °Oe	301 kJ / 71 kcal	302 kJ / 71 kcal	304 kJ / 71 kcal	17,3 g	17,3 g	10,5 % vol
77 °Oe	305 kJ / 72 kcal	307 kJ / 72 kcal	308 kJ / 72 kcal	17,5 g	17,5 g	10,5 % vol
78 °Oe	310 kJ / 73 kcal	311 kJ / 73 kcal	312 kJ / 74 kcal	17,8 g	17,8 g	11,0 % vol
79 °Oe	314 kJ / 74 kcal	316 kJ / 74 kcal	317 kJ / 75 kcal	18,0 g	18,0 g	11,0 % vol
80 °Oe	319 kJ / 75 kcal	320 kJ / 75 kcal	321 kJ / 76 kcal	18,3 g	18,3 g	11,0 % vol
81 °Oe	323 kJ / 76 kcal	324 kJ / 76 kcal	326 kJ / 77 kcal	18,6 g	18,6 g	11,5 % vol
82 °Oe	328 kJ / 77 kcal	329 kJ / 77 kcal	330 kJ / 78 kcal	18,8 g	18,8 g	11,5 % vol
83 °Oe	332 kJ / 78 kcal	333 kJ / 78 kcal	335 kJ / 79 kcal	19,1 g	19,1 g	11,5 % vol
84 °Oe	336 kJ / 79 kcal	338 kJ / 79 kcal	339 kJ / 80 kcal	19,3 g	19,3 g	12,0 % vol
85 °Oe	341 kJ / 80 kcal	342 kJ / 81 kcal	343 kJ / 81 kcal	19,6 g	19,6 g	12,0 % vol
86 °Oe	345 kJ / 81 kcal	347 kJ / 82 kcal	348 kJ / 82 kcal	19,9 g	19,9 g	12,0 % vol
87 °Oe	350 kJ / 82 kcal	351 kJ / 83 kcal	352 kJ / 83 kcal	20,1 g	20,1 g	12,5 % vol
88 °Oe	354 kJ / 83 kcal	355 kJ / 84 kcal	357 kJ / 84 kcal	20,4 g	20,4 g	12,5 % vol
89 °Oe	359 kJ / 84 kcal	360 kJ / 85 kcal	361 kJ / 85 kcal	20,6 g	20,6 g	12,5 % vol
90 °Oe	363 kJ / 85 kcal	364 kJ / 86 kcal	366 kJ / 86 kcal	20,9 g	20,9 g	13,0 % vol
91 °Oe	367 kJ / 86 kcal	369 kJ / 87 kcal	370 kJ / 87 kcal	21,2 g	21,2 g	13,0 % vol
92 °Oe	372 kJ / 87 kcal	373 kJ / 88 kcal	374 kJ / 88 kcal	21,4 g	21,4 g	13,0 % vol
93 °Oe	376 kJ / 89 kcal	377 kJ / 89 kcal	379 kJ / 89 kcal	21,7 g	21,7 g	13,5 % vol
94 °Oe	381 kJ / 90 kcal	382 kJ / 90 kcal	383 kJ / 90 kcal	21,9 g	21,9 g	13,5 % vol
95 °Oe	385 kJ / 91 kcal	386 kJ / 91 kcal	388 kJ / 91 kcal	22,2 g	22,2 g	13,5 % vol
96 °Oe	389 kJ / 92 kcal	391 kJ / 92 kcal	392 kJ / 92 kcal	22,5 g	22,5 g	14,0 % vol
97 °Oe	394 kJ / 93 kcal	395 kJ / 93 kcal	396 kJ / 93 kcal	22,7 g	22,7 g	14,0 % vol
98 °Oe	398 kJ / 94 kcal	400 kJ / 94 kcal	401 kJ / 94 kcal	23,0 g	23,0 g	14,0 % vol
99 °Oe	403 kJ / 95 kcal	404 kJ / 95 kcal	405 kJ / 95 kcal	23,2 g	23,2 g	14,0 % vol
100 °Oe	407 kJ / 96 kcal	408 kJ / 96 kcal	410 kJ / 96 kcal	23,5 g	23,5 g	14,5 % vol

Zuckerberechnung von Traubenmost nach der Formel - $(\text{Mostgewicht [°Oe]} \times 2,6 - 25) / 10 = \text{Zuckergehalt [g/100 ml]}$,
 Alkoholberechnung nach der Formel - $((\text{Mostgewicht} \times 2,6) - 24) \times 47\%$ bei 8 g/l Gesamtsäure zum Zeitpunkt der
 Mostgewichtsbestimmung/ Zwischenwerte werden gemittelt / Quelle: Schandelmaier, B., 2024, Dienstleistungszentrum
 Ländlicher Raum Rheinland

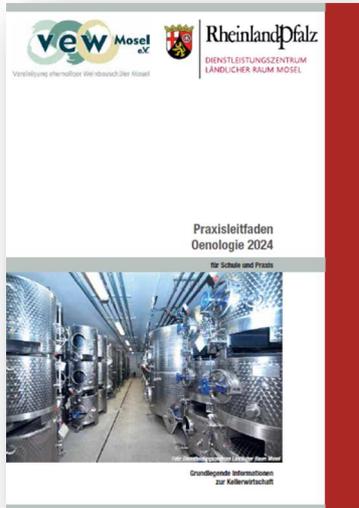
* * Bitte beachten Sie, dass dieser Link eine Website öffnet, für deren Inhalt wir nicht verantwortlich sind und auf die unsere
 Datenschutzbestimmungen keine Anwendung finden.

Etikettenbeispiel:

Federweißer¹	
Deutscher Pfälzer Landwein¹	
Gesamtalkohol 9 % vol (nach vollständiger Vergärung)²	
Zutatenverzeichnis ³ : Trauben ⁴ , Saccharose ⁵ , Säureregulatoren: Weinsäure, Antioxidantien: <u>Sulfite</u> ⁶	
Werte vor Beginn der Gärung ⁷	Gekühlt Mindestens haltbar bis 01.11.2024 ⁹
100 ml enthalten durchschnittlich	
Brennwert ⁸	254 kJ / 60 kcal
Kohlenhydrate	14,4 g
davon Zucker	14,4 g
Enthält geringfügige Mengen von Fett, gesättigten Fettsäuren, Eiweiß und Salz.	Abfüller: Weingut Meyer ¹⁰ D-12345 Xystadt
	1,0 L¹¹

1. Vollständige Verkehrsbezeichnung „Federweißer Deutscher Pfälzer Landwein“ („Federweißer Ahrtaler Landwein“, „Federweißer Landwein der Mosel“, „Federweißer Nahegauer Landwein“, „Federweißer Rheinischer Landwein“, ...)
Herkunft, „Deutschland“, „Product of Germany“ oder „Deutscher Federweißer“
2. Alkoholgehalt siehe Tabelle in „% vol“ ergänzt um die Angabe „nach vollständiger Vergärung“
3. Zutatenverzeichnis und Nährwerttabelle sind Pflicht (auch als QR-Code möglich)
4. An erster Stelle steht der Begriff „Trauben“,
5. dann folgt „Zucker“ oder „Saccharose“ bei einer Anreicherung.
6. Die „Sulfite“ müssen durch unterstreichen oder Fettdruck hervorgehoben werden.
7. Vor den Nährwerten steht: „Werte vor Beginn der Gärung“ oder „Werte im unvergorenen Most“ und/oder „Werte verändern sich im Laufe der Gärung“
8. Brennwertberechnung siehe Tabelle oben
9. Des Mindesthaltbarkeitsdatums liegt bei einer maximalen Haltbarkeit von unter 3 Monaten. Das MHD kann dann durch die Beschreibung der Aufbewahrungsbedingungen ergänzt werden, z.B. wie folgt: "gekühlt mindestens haltbar bis ... (Tag und Monat)". Die Angabe der Losnummer kann entfallen, sofern das Mindesthaltbarkeitsdatum unter Angabe mindestens des Tages und des Monats in dieser Reihenfolge angegeben ist.
10. Nur der Begriff „Abfüller“ kann verwendet werden
11. Das Nennvolumen muss bei einer Füllmenge von mehr als 200 bis 1000 ml eine Schriftgröße von mindestens 4 mm haben, über 1000 ml eine Schriftgröße von mindestens 6 mm

NEU - Praxisleitfaden Oenologie 2024 - jetzt online



Auch in diesem Jahr erscheint wieder unser bewährter Praxisleitfaden Oenologie 2024 mit grundlegenden und hilfreichen Praxis-Informationen zur Kellerwirtschaft. Neben den bewährten Inhalten finden sie **kompakte Handlungsempfehlungen, spezifische Leitfäden** sowie die aktualisierten **Übersichtstabellen zu den Behandlungsmitteln**.

Die digitale Version unseres Praxisleitfadens können Sie sich als PDF unter folgendem Link kostenfrei herunterladen:

[Praxisleitfaden Oenologie 2024 DLR.pdf](#)

Ihr Team Oenologie des DLR Mosel

[Hier](#) können Sie sich schnell und unkompliziert vom Newsletter abmelden.