



Stand
 01. August 2009

Info-Blatt: SCHWEFLIGE SÄURE

Es wird unterschieden zwischen freier schwefliger Säure, gesamter schwefliger Säure und gebundener schwefliger Säure. Wirksam ist der Gehalt an freier schwefliger Säure. Die freie schweflige Säure hemmt das Wachstum von schädlichen Mikroorganismen, schützt vor Oxydationen durch Hemmung von Oxydationsenzymen und bindet unerwünschte Gärungsnebenprodukte.

Der Gehalt an freier schwefliger Säure ist gesetzlich nicht begrenzt, jedoch darf diese bei der amtl. Qualitätsweinprüfung nicht wahrnehmbar sein. Empfohlen wird ein Höchstgehalt von ca. 60 mg/l.

Für die gesamte schweflige Säure gelten folgende Grenzwerte:

	Restzucker < 5g/l	Restzucker > 5g/l
	ges. schwefl. Säure mg/l	ges. schwefl. Säure mg/l
	ab 01.08.2009	ab 01.08.2009
Weißwein/Roseewein		
Perlwein, Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure	200	250
Wein (vorm. Tafelwein/Landwein)	200	250
Qualitätswein b.A.	200	250
Kabinett	200	250
Spätlese	200	300
Auslese	200	350
Beerenauslese	200	400
Trockenbeerenauslese	200	400
Eiswein	200	400
Rotwein		
Perlwein, Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure	150	200
Wein	150	200
Qualitätswein b.A.	150	200
Kabinett	150	200
Spätlese	150	300
Auslese	150	350
Beerenauslese	150	400
Trockenbeerenauslese	150	400
Eiswein	150	400
Schaumwein		
Schaumwein mit zuges. Kohlensäure	235	235
Sekt bzw. Sekt b.A.	185	185
Traubensaft		10
Likörwein	150	200

Anwendung:

Erlaubt sind:

- Schwefelschnitten: die vom Wein aufgenommene Menge an schwefliger Säure kann hierbei je nach Zugabeart/Befüllen des Fasses stark variieren.
- Kaliumdisulfit (Kaliumpyrosulfit): 50% der Zugegebenen Menge werden als schweflige Säure vom Medium aufgenommen. Es eignet sich vor allem im Trauben-, Maische- oder Moststadium.
- gasförmige, unter Druck stehendes, verflüssigtes Schwefeldioxyd

Hinweis: Der Zusatz von wässriger schwefliger Säure ist nicht mehr erlaubt. Diese dient nur noch zur Desinfektion der Fässer und Flaschen.