

Tabelle 3: Ermittlung des natürlichen Alkoholgehaltes aus dem Mostgewicht

Herkömmliche Tabelle unverändert geltend bei geringen Alkoholausbeuten und für Rotwein			Ergänzende Tabelle Nur für Weißweinmoste aus gesunden Trauben vorgeklärt und kühlver- goren		
Oechsle Grad	Alkohol Grad	g/l	Oechsle Grad	Alkohol Grad	g/l
60	7,5	59,2	60	8,1	64,0
61	7,7	60,7	61	8,3	65,3
62	7,8	61,5	62	8,4	66,5
63	8,0	63,1	63	8,6	67,8
64	8,1	63,9	64	8,7	69,0
65	8,3	65,5	65	8,9	70,3
66	8,4	66,3	66	9,1	71,5
67	8,6	67,8	67	9,2	72,8
68	8,8	69,2	68	9,4	74,0
69	8,9	70,2	69	9,5	75,3
70	9,1	71,8	70	9,7	76,5
71	9,2	72,6	71	9,9	77,8
72	9,4	74,2	72	10,0	79,0
73	9,5	75,0	73	10,2	80,3
74	9,7	76,5	74	10,3	81,5
75	9,8	77,3	75	10,5	82,8
76	10,0	78,9	76	10,6	84,0
77	10,2	80,5	77	10,8	85,3
78	10,3	81,2	78	11,0	86,5
79	10,5	82,8	79	11,1	87,8
80	10,6	83,6	80	11,3	89,0
81	10,8	85,2	81	11,4	90,3
82	10,9	86,0	82	11,6	91,5
83	11,1	87,6	83	11,8	92,8
84	11,3	89,1	84	11,9	94,0
85	11,4	89,9	85	12,1	95,3
86	11,6	91,5	86	12,2	96,5
87	11,7	92,3	87	12,4	97,8
88	11,9	93,9	88	12,5	99,0
89	12,0	94,7	89	12,7	100,3
90	12,2	96,2	90	12,9	101,5
91	12,4	97,8	91	13,0	102,8
92	12,5	98,6	92	13,2	104,0
93	12,7	100,2	93	13,3	105,3
94	12,8	101,0	94	13,5	106,5
95	13,0	102,5	95	13,7	107,8
96	13,1	103,3	96	13,8	109,0
97	13,3	104,9	97	14,0	110,3
98	13,4	105,7	98	14,1	111,5
99	13,6	107,3	99	14,3	112,8
100	13,8	108,9	100	14,4	114,0
101	13,9	109,7	101	14,6	115,3
102	14,1	111,2	102	14,8	116,5
103	14,2	112,0	103	14,9	117,8
104	14,4	113,6	104	15,1	119,0
105	14,5	114,3	105	15,2	120,3
106	14,7	116,0	106	15,4	121,5
107	14,8	116,8	107	15,6	122,8
108	15,0	118,3	108	15,7	124,0
109	15,2	119,9	109	15,9	125,3
110	15,4	121,5	110	16,0	126,5

Formel

(Mostgewicht[°Oe] X 2,5 – 32) : 2= Alk. [g/L]

Die Tabelle bezieht sich auf Weißweinmoste gewonnen aus gesunden Trauben die einer gekühlten Vergärung im Edelstahl unterzogen werden. Abweichungen möglich.

Formel (Mostgewicht[°Oe] X 2,5 – 22) : 2= Alkoholgehalt [g/L]

Anreicherung und

Auswahl des Zuckerungsfaktors

Zur Ermittlung des Anreicherungsbedarfes wird mit Hilfe von Tabellen (Rotwein) oder der Formel (Weißwein) erst das Mostgewicht in g/L Alkohol umgerechnet und dann nach Anreicherungstabelle oder Zuckerungsfaktor angereichert. Als Sicherheitsabstand zu den gesetzlichen Grenzwerten wird üblicherweise empfohlen, um 3 g/L Alkohol unter dem berechneten Wert zu bleiben.

Tabelle 4: Zuckerungsfaktoren

Anreicherung um Alkohol (g/l)	Kilogramm Zucker zu 100 Liter Most, Maische oder Wein		
	Weißweinmoste aus gesunden Trauben kühlvergoren * Faktor 0,21 Früher als Weinfaktor bezeichnet	Most aus Rotweinmaischeerhitzung Traditioneller Most Faktor 0,24	Entrappte Rotweinmaische** bei Maischegärung Faktor 0,24
7	1,5	1,7	1,4
8	1,7	1,9	1,7
9	1,9	2,2	1,9
10	2,1	2,4	2,1
11	2,3	2,9	2,3
12	2,6	2,9	2,5
13	2,8	3,2	2,7
14	3,0	3,4	2,9
15	3,2	3,7	3,1
16	3,4	3,9	3,3
17	3,6	4,2	3,6
18	3,9	4,4	3,8
19	4,1	4,7	4,0
20	4,3	4,9	4,2
21	4,5	5,2	4,4
22	4,7	5,4	4,6
23	5,0	5,7	4,9
24	5,2	5,9	5,1
25** *	5,4	6,2	5,3
26	5,6	6,5	5,5
27	5,9	6,7	5,7
28	6,0	7,0	6,0

* Schon 1969 von L. Jacob formuliert, versuchsweise im Betrieb anzuwenden.
** Mostanteil 85%
***Anreicherung um mehr als 24 g/L Alkohol wäre nur möglich sollte es zu einer Erhöhung der Anreicherungsspanne kommen

Bereits 1969 schlug Dr. Jakob vor bei kühl vergorenen Weinen mit dem Zuckerungsfaktor 2,1 bis 2,2 (Anreicherung von Wein) zu arbeiten. Nach seiner Beobachtung entsprachen die Alkoholverluste der kühl vergorenen Weißweine den Alkoholverlusten einer Anreicherung im Weinstadium (Die Anreicherung im Weinstadium war ein früher übliches Verfahren, das langsam und bei niedrigen Temperaturen verlief).