

LEITFADEN zur WEINBEREITUNG

Aufbauend auf den Empfehlungen (Leitfaden) zur Erzeugung von Weißwein- und Rotweintruben in Bayern wurde vom Arbeitskreis Kellerwirtschaft ein Leitfaden zur Weinbereitung erstellt.

Grundlagen zum Ausbau von Weinen

1. VORAUSSETZUNGEN:

Weinbereitung nur aus schadpilzfreiem, reifem Lesegut.

1.1 WEINGESETZLICHE VORGABEN:

Die in Weingesetzen und -verordnungen vorgeschriebenen Auflagen und Grenzwerte sind strikt einzuhalten. Bei Unsicherheiten oder Zweifeln geben folgende Stellen Auskunft:

- ▶ die Fachberatung
- ▶ die Fachlabors
- ▶ die Weinkontrolle

1.2 BETRIEBSHYGIENE:

Alle mit Trauben, Maische, Most und Wein in Berührung kommenden Materialien und Gebinde müssen für Lebensmittel geeignet und frei von produktschädigenden Rückständen sein!

Die Betriebsräume und Gerätschaften müssen den allgemeinen hygienischen Bedingungen der Lebensmittelhygiene-Verordnung (LMHV) entsprechen!

2. BEREITUNG VON WEIßWEIN:

2.1 TRAUBENVERARBEITUNG:

Die folgenden **Einflussgrößen** sind zu beachten:

Temperatur;

Gesundheitszustand des Lesegutes;

Dauer der Verarbeitung bis zum vorgeklärten Most in Abhängigkeit von Qualitätsstufe, Weinart (Weiß, Rosé, Rotling), Weinstil und Rebsorte.

2.1.1 *RASCHE Verarbeitung vor allem bei:*

höheren Lesetemperaturen (> 18 °C);

nicht optimalem Gesundheitszustand der Trauben;

Lesegut aus maschineller Lese.

2.1.2 *SCHONENDE Verarbeitung:*

Vermeidung zu starker mechanischer Belastung, besonders im Hinblick auf die **Trub- und Gerbstoff-Gehalte!** Die Planung der Traubenverarbeitung sowie die Handhabung der Gerätschaften sind darauf abzustimmen.

2.1.3 **ABBEEREN:**

Sinnvoll nur bei folgenden Vorgaben:
unvermeidbar längere Standzeit;
überwiegend grüne Rappen (Rebsorte!);
strapaziöse Weiterbehandlung (z.B. Spindelpresse).

2.1.4 **MAISCHESTANDZEITEN**

Verlängerung nur aus den folgenden Gründen:
Buketintensivierung bei speziellen Rebsorten, wie **Traminer**;
Mostgewichtssteigerung bei edelfaulen, rosinenartigen Trauben;
Verbesserung der Pressbarkeit einzelner Sorten, wie **Silvaner**.

2.1.5 **PRESSEN:**

Das vollständige Auspressen ist **nicht zulässig!**
Die Einstellung des Pressprogramms ist auf **trubarmen Most** auszurichten:
keine Rotation beim Aufschütten;
vermeiden von unnötigen Scheitervorgängen.

2.1.6 **SCHWEFELUNG vor der Gärung:**

Der Einsatz von schwefliger Säure (SO₂, Kaliumdisulfit) muss zielgerichtet sein –
eine pauschale Schwefelung darf nicht erfolgen.
Zeitpunkt und Höhe der Schwefelung orientieren sich am Lesegut, der Temperatur
und der Verarbeitung (Maischestandzeit, Art der Vorklärung).
Bei niedriger Temperatur und gesundem Lesegut kann auf eine Schwefelung
verzichtet werden!
Zu hohe SO₂-Gaben sowie eine ungleichmäßige Verteilung steigern die Gefahr der
Böckserbildung.

2.2 **MOSTBEHANDLUNG:**

2.2.1 **VORKLÄRUNG:**

Die Mostvorklärung ist aus Gründen der **Reintönigkeit** zwingend erforderlich.
Zu geringer Kläreffekt sowie zu scharfes Vorklären kann zu Fehlentwicklungen
führen.
Dünnflüssiger Vorklärtrub bei sofortiger Filtration verwertbar.

2.2.2 **QUALITÄTSFESTSTELLUNG:**

Die Ermittlung des natürlichen Alkoholgehaltes (Mostgewicht) und der Mostsäure
erfolgt im gärfähigen Gebinde (Durchschnittsprobe).

2.2.3 **KORREKTURMAßNAHMEN**

Anreicherung

Verbesserungswürdig sind bei weißen Rebsorten Mostgewichte **unter 80 °Oechsle!**
Nur in Ausnahmefällen: maximale Anreicherungsspanne 3,5 % Vol. (28 g/l
Alkohol).

Säureregulierung

Entsäuerung im Moststadium ohne sensorische Vorteile
zudem Fehlentwicklungen, wie unerwünschte Bakterientätigkeit, möglich!
Die Entsäuerung im Weinstadium erlaubt die ausreichende Säureminderung.

2.3 ALKOHOLISCHE GÄRUNG:

Oberste Gärziele sind:

- rasche und sichere Angärung;
- zügige und reintonige Endvergärung.

2.3.1 OPTIMIERUNG der GÄRUNG:

Zusatz von empfohlenen Trockenreinzuchthefen direkt nach der Vorklärung!

Höhe der Hefeinsaat nach den Einflussparametern.

Zusatz von **Hefenährstoffen** zur Gärunterstützung jedoch nur bei Mangelsituationen im Most.

Zur Verringerung des Gehaltes an gebundener schwefliger Säure (Botrytis) ist gegebenenfalls ein **Thiamin-Zusatz** erforderlich.

2.3.2 GÄRFÜHRUNG und GÄRKONTROLLE:

Eine gezielte Gärführung zur Unterstützung des angestrebten Weinstils setzt eine Steuerung der Gärtemperatur voraus;
zu hohe Gärtemperaturen steigern die **Böckserneigung** sowie die UTA-Prägung;
extrem niedrige Gärtemperaturen können zu Gärstockungen mit negativen Folgen führen.

Eine effektive Gärkontrolle im Gärgut umfasst:

Sensorische Überwachung, Mostgewichts-Messung und Temperatur-Überwachung.

Diese Kontrollwerte sind zu protokollieren, um möglichst rasch eine einsetzende Gärstörung zu erkennen.

2.4 WEINAUSBAU:

Eine regelmäßige sensorische Kontrolle der Jungweine ist unerlässlich.

2.4.1 ABSTICH:

Ein frühzeitiger Abstich empfiehlt sich bei drohender Fehlwicklung wie:
Böckser, flüchtiger Säure oder unerwünschtem bakteriellen Säureabbau.

2.4.2 SCHWEFELUNG:

Nach der ersten Schwefelgabe sind regelmäßige Kontrollen der freien SO₂ und notwendige Ergänzungen des SO₂-Gehaltes bis zu einem stabilen Niveau erforderlich.

Versäumnisse führen zwangsläufig zu

oxidativen Veränderungen der Weine und

mikrobiologischen Problemen!

Die Schwefelgaben sind für jeden Wein zu notieren!

2.4.3 PRÜFUNG auf UTA-NEIGUNG:

Noch im Erntejahr muss eine mögliche UTA-Gefährdung der Jungweine überprüft werden. Liegt ein UTA-Potential vor, ist der Einsatz von **Ascorbinsäure** notwendig!

2.4.4 KORREKTURBEHANDLUNGEN:

In Einzelfällen sind besondere Korrekturmaßnahmen erforderlich:

Säureregulierung:

Maßnahmen zur Säureregulierung orientieren sich am angestrebten Endsäuregehalt.

Vor einer notwendigen Säureminderung sind folgende Analysenwerte zu bestimmen:

pH-Wert, Gesamtsäure g/l, Weinsäure g/l.

Die Entscheidung zwischen bakteriellem Säureabbau (BSA) und sonstigen

Entsäuerungsverfahren ist im Hinblick auf den gewünschten Weinstil zu treffen.

Böckser und sulfidische Aromaveränderung

Effektive Behandlungen sind sofort nach der Fehlererkennung zu ergreifen, idealer Weise in hefetrübem Zustand.

Gerbstoffkorrekturen

Unter Berücksichtigung des schonenden Weinausbaus sollten erhöhte Gerbstoffgehalte nicht vorliegen. Mögliche Behandlungsmittel sind:

Gelatine, PVPP oder Kasein

Oxidationsnoten

Diese Weinfehler sind auszuschließen durch:

stabile freie SO₂-Gehalte und
konsequent spundvolle Gebinde.

Sauerstoff durchlässige Lagerbehälter (weißer Kunststoff) sind für den Weißweinausbau ungeeignet.

2.4.5 KLÄRMAßNAHMEN:

Die Art der Klärmaßnahme wird in ihrer Auswirkung häufig überschätzt.

Jedenfalls erfordern Fehlentwicklungen (z.B. unerwünschtes Bakterienwachstum) eine sofortige Filtration.

2.4.6 STABILISIERUNG:

Ziele der Stabilisierungsmaßnahmen sind die Vermeidung von **Trübungen** beim abgefüllten Wein.

Eiweiß-Stabilität

Eine Bentonitbehandlung orientiert sich an der Trübungsneigung des jeweiligen Weines.

Schwermetall-Stabilität

Die Trübungsgefahr ist durch die moderne Kellerwirtschaft weitestgehend ausgeräumt. Trübungen können jedoch z.B. durch erhöhte Kupfergehalte verursacht werden..

Kristall-Stabilität

Eine dauerhafte Weinsteinstabilität ist nur durch Abkühlung des geschönten und filtrierten Weines zu erreichen. Die Wirkung von **Metaweinsäure** und sonstigen Präparaten ist zeitlich begrenzt!

Sonstige Kristallausscheidungen (**Calcium-Kristalle**) sind kaum oder nur aufwändig beeinflussbar.

2.4.7 SENSORISCHE OPTIMIERUNG:

Eine sensorische Qualitätssteigerung lässt sich in Einzelfällen durch gezielte Maßnahmen nach Vorversuchen erreichen:

Korrektur des CO₂-Gehaltes;

Enzym-Behandlungen;

vorteilhafte Verschnitte;

erweiterter Oxidationsschutz durch Ascorbinsäure;

Harmonisierung von Süße und Säure.

2.5 ABFÜLLUNG:

Beim Vorbereiten der Weine zur Abfüllung ist die Aufnahme von Luftsauerstoff zu vermeiden, da resultierende SO₂-Verluste nicht mehr korrigierbar sind.

2.5.1 ABFÜLLZEITPUNKT

Dieser orientiert sich vorrangig an der Weinentwicklung. Unmittelbar nach der Abfüllung ist eine Erholungsphase angebracht.

2.5.2 STERILITÄT:

Hygienische Bedingungen bei der Abfüllung gewährleisten einen mikrobiologisch stabilen Wein. Fachwissen und ausreichende Gerätetechnik sind unverzichtbar.

2.6 LAGERUNG:

Sowohl die Lagerung der Weine im Tank wie auch die Flaschenlagerung sollte nur in Räumen mit weitgehend konstanter Temperatur erfolgen. Temperaturen über 15 °C sind der Qualität des lagernden Weines abträglich.

3. BEREITUNG VON ROTWEIN:

3.1 ANFORDERUNGEN AN DAS LESEGUT:

Zur Erreichung optimaler Farb- und Gerbstoffgehalte sind unabdingbar:
Ausdünnen der „grünen“, nicht durchgefärbten Trauben;
Freistellung der Traubenzone im Hinblick auf absolut gesundes Lesegut.
Die Vorlese ist aus Sicht der Farbstoffe noch wichtiger als beim Weißwein. Daraus können Rosé, Weißherbst und Rotling gewonnen werden.

3.2 TRAUBENVERARBEITUNG:

Unabhängig vom angewandten Verfahren Maischeerhitzung/ Maischegärung ist das *ABBEEREN* zwingend notwendig. Eine frühzeitige Schwefelgabe von 5 - 10 g Kaliumdisulfit je 100 Ltr. (entsprechend 2,5 bis 5 g/hl SO₂) ist zur Farbstoffhaltung erforderlich.

3.3 MAISCHEERHITZUNG:

In einem Durchlauf durch den Erhitzer sind min. 55 °C erforderlich, 60 °C bis (bei Rückkühlmöglichkeit) max. 80 °C sind anzustreben.
Nach Abkühlung unter 50 °C: Enzymzusatz erforderlich. Standzeit: min. 6 Stunden, max. 15 Stunden je nach Temperatur.

3.3.1 QUALITÄTSEINSTUFUNG:

Mostgewicht und Mostsäure werden im gärfähigen Gebinde ermittelt. Selbstständige Rotweine erfordern 12 % vol. Alkohol.

3.3.2 ANREICHERUNG:

Ausgangspunkt für die Anreicherung bei roten Rebsorten ist der natürliche Alkoholgehalt (Zuckergehalt) des Mostes. Angestrebte Alkoholgehalte der Rotweine: zwischen 12 und 13 % Vol.

3.3.3 GÄROPTIMIERUNG:

Zusatz von empfohlenen Rotweihenefen direkt nach dem Rückkühlen (20 – 25 °C). Hefeinsaatmengen ca. 10 g /hl. Eine Hefenährstoffgabe ist nicht erforderlich.

Gärführung und Gärkontrolle sind notwendig, Gärtemperaturen 20 °C bis max. 30 °C.
(Weiter siehe Punkt 3.5 Weinausbau.)

3.4 MAISCHEGÄRUNG:

Ein Saftabzug von 10 – 20 % vor Gärbeginn ist bei farbärmeren Jahrgängen und Rebsorten vorteilhaft.

3.4.1 QUALITÄTSEINSTUFUNG:

Selbstständige Rotweine erfordern min. 12 % vol. Alkohol. Die Ermittlung des Mostgewichtes erfolgt aus der gut durchmischten Maische.

3.4.2 ANREICHERUNG oder KONZENTRIERUNG:

Anreicherungsbedürftig sind alle Rotweinmaischen unter 90 °Oechsle.

Bei Maischeanreicherung:

Tresteranteil berücksichtigen (15 – 20 %),

Grundlage ist der natürliche Alkoholgehalt (Zuckergehalt).

3.4.3 GÄROPTIMIERUNG:

Eine Starttemperatur von mindestens 18 – 20 °C ist anzustreben.

Zusatz ausgewählter Rotweihenfen unmittelbar zur frischen Maische. Rascher Gärstart erforderlich, Höhe der Hefeinsaat:

bei Büttengärung min. 15 g/hl,

bei Tankgärung min. 5 g/hl.

Kein Zusatz von Hefennährstoffen; Gärtemperaturbereich:

Maischegärtank: Temperaturbereich 20 - 30 °C,

Büttengärung: Gärtemperaturen keinesfalls über 35 °C.

Endvergärung: Die vollständige Vergärung auf der Maische ist anzustreben, vorheriges Abpressen bei zu hohen Gerbstoffgehalten.

3.4.4 PRESSEN:

Der Zeitpunkt des Abpressens orientiert sich am gewünschten Rotweinstil. Bei noch nicht erfolgter Anreicherung erfolgt das Abpressen in die ausklingende Gärung, eine zu späte Anreicherung kann zu Gärproblemen führen! Auf eine schonende Befüllung der Presse sowie das geeignete Pressprogramm ist zu achten.

3.5 WEINAUSBAU:

Erste Maßnahme ist die analytische und sensorische Kontrolle der Weine.

3.5.1 VORKLÄRUNG:

Nach dem Pressen ist eine grobe Vorklärung des Jungweines erforderlich.

3.5.2 SÄUREREGULIERUNG

Der bakterielle Säureabbau (BSA) ist beim Rotwein empfehlenswert! Einleitung des BSA nach der Gärung mit Bakterien-Starterkulturen.

Rahmenbedingungen: - ungeschwefelte Weine;

- spundvolle Gebinde;

- laufende Kontrolle des Weines;

- Weintemperaturen 18 – 20 °C.

Eine Feinkorrektur der Säure nach vollständigem BSA ist möglich.

3.5.3 **SCHWEFELUNG:**

Erste Schwefelgabe: spätestens 14 Tage nach Ende des BSA. Beim Rotwein immer Reduktone mitbestimmen lassen und von der freien SO₂ abziehen.
Auf ein stabiles SO₂ –Niveau ist zu achten.

3.5.4 **KORREKTURBEHANDLUNGEN:**

In Einzelfällen sind besondere Korrekturmaßnahmen erforderlich:

Böckser und sulfidische Aromaveränderung: Effektive Behandlungen sind sofort nach der Fehler-Erkennung zu ergreifen, idealer Weise in hefetrübem Zustand.

Tanninzusatz bei Gerbstoffdefizit: Vorversuch erforderlich.

Gerbstoffkorrekturen: Unter Berücksichtigung des schonenden Weinausbaus sollten erhöhte Gerbstoffgehalte nicht vorliegen. Mögliche Behandlungsmittel sind **Gelatine, PVPP, Kasein, evtl. Eiklar**.

Oxidationsnoten: Diese Weinefehler sind auszuschließen durch:

stabile freie SO₂-Gehalte und
konsequent spundvolle Gebinde.

UTA-Neigung: bei Rotweinen gering.

3.5.5 **KLÄRMASSENNAHMEN:**

Selbstklärung nach der Maischegärung meist ausreichend, Einsatz von Klärmitteln erst nach Vorversuch.

Nach Maischeerhitzung grundsätzlicher Behandlungsbedarf.

Bei Fehlentwicklung sofort keimvermindernde Filtrationsmaßnahmen.

3.5.6 **STABILISIERUNG:**

Bentonitbehandlung: Nicht erforderlich.

Schwermetall-Stabilität: Die Trübungsgefahr ist durch die moderne Kellerwirtschaft weitestgehend ausgeräumt. Trübungen können jedoch z.B. durch erhöhte Kupfergehalte verursacht werden.

Kristall-Stabilität: Eine dauerhafte Weinsteinstabilität ist nur durch Abkühlung des geschönten und filtrierten Weines zu erreichen. Die Wirkung von Metaweinsäure und sonstigen Präparaten ist zeitlich begrenzt.

3.5.7 **SENSORISCHE OPTIMIERUNG:**

Beim Rotwein beschränkt auf:

- Schutz vor Oxidation;
- Verminderung eines CO₂-Überschusses;
- vorteilhafte Verschnitte;
- Säureharmonie entscheidend.

Reifefördernde Wirkung des Holzfasses nutzen.

3.6 **ABFÜLLUNG:**

Hygienische Bedingungen bei der Abfüllung gewährleisten einen mikrobiologisch stabilen Wein. Fachwissen und ausreichende Gerätetechnik sind unverzichtbar.
Sorbinsäure birgt ein zu hohes Risiko.

3.7 **LAGERUNG:**

Sowohl die Lagerung der Weine im Tank oder Fass wie auch die Flaschenlagerung sollte nur in Räumen mit weitgehend konstanter Temperatur erfolgen. Temperaturen über 15 °C sind der Qualität des lagernden Weines abträglich.

Tab. 1: "Segmentbezogene Maßnahmen - Weißwein"

	Standard (Literfl.)	Basissegment Profil "modern"	Mittelsegment "klassisches Franken"	Große Weine, "Kult"	
				"trocken"	edelsüß
Voraussetzungen	reifes Lesegut	reifes, gesundes Lesegut	vollreifes Lesegut; max. Botrytisanteil:	höchste Reife	edelfaul, evtl. eingeschrumpft;
	max. 20% Botrytis		Kab. < 20%, Spätfl. < 30%	Botrytis < 5%	Eiswein
Leseguttemperatur	max. 20°C	max. 16°C	niedrig, max. 20°C	niedrig	Eiswein < -7°C
Traubenverarbeitung und Mostbehandlung	Maischestandzeit differenziert, < 3-4 h	ohne oder kurze Maischestandzeit	Maischestandzeit < 5-6 h Ausnahme: Traminer	Maischestandzeit bis zu 5-6 h erforderlich	Maischestandzeit mehr als 5-6 h erforderlich (Eiswein sofort)
		evtl. Ganztraubenpressung	Ganztraubenpressung im oberen Botrytisbereich		
	angepasste Mostschwefelung		angepasste Mostschwefelung (oberer Botrytisbereich)		Maischeschwefelung zwingend
					evtl. Kohlegabe
	scharfe Vorklärung	sehr scharfe Vorklärung	scharfe Vorklärung	scharfe Vorklärung (keine Filtration)	sehr scharfe Vorklärung (Kammerfilterpresse)
Alkoholische Gärung	Thiaminzusatz bei Botrytis	kombinierte Hefenährstoffe	Thiaminzusatz und Hefenährsalz bei Botrytis	kombinierte Hefenährstoffe	Thiaminzusatz
	Hefenährstoffe bei Mangelercheinung	evtl. Hefeansatz mit Rehydrationshilfe (Goferm)		Hefeansatz mit Rehydrationshilfe (Goferm)	
	empfohlene Reinzuchthefen	temperaturtolerante Hefen	empfohlene Reinzuchthefen	alkoholtolerante Hefen	zuckertolerante Hefen
	Gärtemperatur 18-20°C nicht über 22°C	Gärtemperatur 15 - 18°C	Gärtemperatur 18 - 20°C nicht über 22°C	18 - 20°C nicht über 22°C	bis 24°C bei hohem Mostgewicht
	Durchgärung sinnvoll	Unterbrechung kurz vor Gärende		weitestgehende Durchgärung	frühzeitige Unterbrechung, max. 9-10 %vol. Alkohol (Sensorik)
Abstich und Schwefelung	Temperaturabsenkung	Kühlung < 10°C	Kühlung bei vorhandenem Restzucker	Temperaturabsenkung	Kühlung < 10°C
	SO2-Gabe je nach Botrytisanteil 60 - 90 mg/l	SO2-Gabe 50 - 70 mg/l	SO2-Gabe je nach Botrytisanteil 60 - 90 mg/l	SO2-Gabe 60 - 90 mg/l	SO2-Gabe ≥ 120 mg/l
	frühzeitiger Abstich	verzögerter Abstich durch Umpumpen	verzögerter Abstich	langer Hefekontakt und Aufrühren erforderlich	baldige Klärung
			Zwangsklärung bei Fehlentwicklung		
	Ascorbinsäure bei Bedarf	Ascorbinsäure erforderlich (150 mg/l)	Ascorbinsäure bei Bedarf		
Ausbau, Stabilisierung und Lagerung	freie SO2: 35 - 45 mg/l	freie SO2: 30 - 40 mg/l	freie SO2: 35 - 45 mg/l	freie SO2: 40 - 50 mg/l	freie SO2: 40 - 60 mg/l
				Ascorbinsäure	Ascorbinsäure
			gegebenenfalls Einsatz von Spezialenzymen (Glucanase, Glucosidase)		
	niedrige Lagertemperatur	Kaltlagerung ≤ 10°C	niedrige Lagertemperatur (Ausnahme: Phase der Enzymbehandlung)		
Stabilisierungsmaßnahmen nach Bedarfsermittlung, schonende Filtration					
Abstimmung und Abfüllung	freie SO2: 40 - 50 mg/l	freie SO2: 40 - 50 mg/l	freie SO2: 40 - 50 mg/l	freie SO2: 45 - 55 mg/l	freie SO2: min 35 - 60 mg/l
		betonte Kohlensäure		keine vorherrschende Kohlensäure	
		Säure : Süße ca. 1:1		säurearm: ≤ 5 g/l RZ säurebetont: "trocken"	Auslese: > 60 g/l, 130 - 160 °Oe: min. 120 g/l, > 160 °Oe: min. 200 g/l RZ.

Tab. 2: "Segmentbezogene Maßnahmen - Rotwein"

	Standard (Literfl.)	Basissegment Profil "modern"	Mittelsegment "klassisches Franken"	Große Weine "Kult"
Voraussetzungen Leseguttemperatur	gesundes, reifes Lesegut		gesundes, reifes, gut durchgefärbtes Lesegut	gesundes, hochreifes, nicht überreifes Lesegut
	nicht zu kalt	max. 22°C	nicht zu kalt, < 25°C	nicht zu kalt, < 25°C
Traubenverarbeitung und Mostbehandlung;		evtl. anteilig "Maceration carbonique"	ggf. 10% Saftabzug	ggf. 10% Saftabzug, evtl. Anteile mit Kaltmaceration
angestrebter Alkoholgehalt	ca. 12,5 %vol	ca. 12,0 %vol	12 - 13 %vol	≥ 13 %vol
Alkoholische Gärung	empfohlene Reinzuchthefen	bevorzugt "Primeur" Hefen	alkoholtolerante Hefen	alkoholtolerante Hefen
Maischebewegung / Auslaugung	Gärtemperatur 25 - 30°C, max. 35°C	Gärtemperatur max. 22°C	Gärtemperatur 25 - 30°C, max. 35°C	Gärtemperatur 25 - 30°C, max. 35°C
	alle 2-5 h (wenig Tannine)	alle 6 h (wenig Tannine)	alle 1 - 2 h	alle 1 - 2 h
Abpressen	jeweils Arbeitsweise bis in die Hauptgärung, dann vermindert			
	Pressen bei < 20 g/l Restzucker		Durchgärung	Durchgärung evtl. Nachmaceration
	max. 1 bar max. 40 min	leichtes Pressen max. 0,8 bar	leichtes Pressen max. 0,8 bar	nur freien Saftanteil
Abstich und Lagerung	Abtrennen des Grobtrubes; Sauerstoffeintrag vermeiden; BSA einleiten			
	frühzeitiger Abstich	frühzeitiger Abstich, Tankausbau	frühzeitiger Abstich, Lagerung im Holzfass vorteilhaft	Lagerung auf Feinhefe, Umrühren; Lagerung im Holzfass vorteilhaft
	Schwefelung mit bis zu 60 mg/l	Schwefelung mit bis zu 60 mg/l	Schwefelung mit bis zu 60 mg/l	zeitversetzte erste Schwefelung nur bei ständiger sensorischer Kontrolle
Ausbau und Stabilisierung	frühzeitige Klärung	frühzeitige Klärung	in der Regel frühzeitige Klärung	evtl. Einsatz von Spezialenzymen (Glucanase) und spätere Klärung
	freie SO ₂ : 30-40 mg/l	freie SO ₂ : 30-40 mg/l	freie SO ₂ : 30-40 mg/l	freie SO ₂ : 30-40 mg/l
Abstimmung und Abfüllung	wenig CO ₂	nicht CO ₂ -betont	minimierte CO ₂ -Gehalte	minimierte CO ₂ -Gehalte
	freie SO ₂ : ca. 45 mg/l	freie SO ₂ : ca. 45 mg/l	freie SO ₂ : ca. 45 mg/l	freie SO ₂ : ca. 45 mg/l
	trocken	trocken bis halbtrocken	ohne Restzucker	ohne Restzucker