



Eisweinlese – was ist jetzt noch zu beachten:

Zwangsklärung unerlässlich:

Moste aus sehr gesunden Trauben erlauben auch eine Klärung durch Sedimentation, allerdings sind die Verluste zu hoch. Eine Flotation oder Filtration des Mostes (Kieselgur/Kammerfilterpresse (5-10%ige Perlitegabe als Filterhilfsstoff)) ist in jedem Fall anzuraten.

Temperierung:

Die Temperatur des geklärten Mostes sollte zügig auf ca. 15-16°C angehoben werden und die Vergärung sollte zwischen 18 und 20 °C stattfinden.

Gärung und flüchtige Säure:

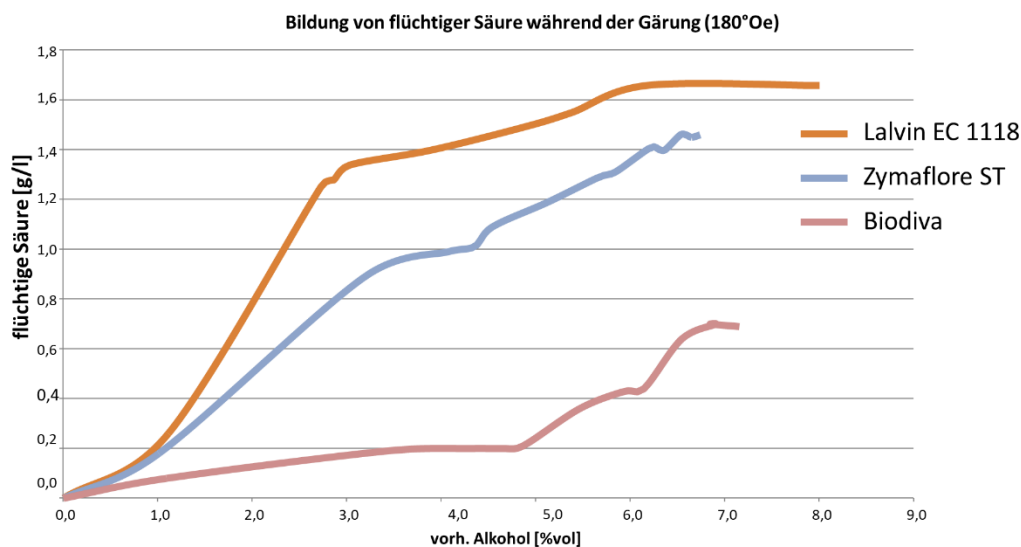
Die hemmende Wirkung hoher Zuckergehalte verlangt die Auswahl **einer robusten, gärstarken Hefe mit mindestens 30g/hl.**

Der Einsatz von Hefenährsalzen/Kombipräparaten und Vitamin B 1 ist notwendig.

Um den Gehalt an flüchtiger Säure zu verringern, besteht die Möglichkeit einen *Torulaspora delbrueckii* Hefe-Stamm (Biodiva) einzusetzen.

Vorteile:

- Hohe Toleranz gegenüber hohen Zuckergehalten (hoher osmotischer Druck)
- Bilden weniger flüchtige Säure als *Saccharomyces*
- Geringe Alkoholtoleranz (gären nur bis 7 - 8 %vol. Alkohol)



Restzucker:

Harmonisierung:

Aus Erfahrung empfehlen wir pro °Oe Ausgangsmostgewicht, mindestens 1 g/l Restzucker
Die Sensorik ist wie immer entscheidend!

Als Faustregel gilt: jedes vergorene Grad Öchsle entspricht etwa 1 g/L Alkohol. Ein Ausgangsmost mit 150 °Oe. hat, wenn die Mostwaage noch 90 °Oe. beim Spindeln anzeigt, ca. 60 g/l Alkohol gebildet. Bitte verlassen Sie sich nicht blind darauf, dass die Hefe-Stämme bei 7 - 8 %vol. Alkohol einfach ihre Tätigkeit einstellen. (Das Labor ihres Vertrauens hilft hier gerne)

Der gesetzliche Mindestalkoholgehalt liegt bei 5,5%Vol.

Durch eine möglichst rasche Abkühlung des Gärgebundes und einen Abstich sollte die Gärung unterbrochen werden.

Rechtliche Aspekte für Eiswein:

Weintrauben müssen bei ihrer Lese und Kelterung gefroren (-7 bis -10 Grad erforderlich) und von Hand gelesen worden sein.

nat. Mindestalkoholgehalt	16,8% vol.
SO ₂ – Gehalt maximal	400 mg/l
Obergrenze für flüchtige Säure	1,8 g/l