

Wir begleiten
Ihre erfolgreiche
Getränkeherstellung

Fruchtsaft- und
Weintechnologie

**SCHLISSMANN
SCHWÄBISCH HALL**



Tel. 07 91 - 9 71 91-0 • Fax 9 71 91-25
C. Schliessmann Kellerei-Chemie GmbH & Co.KG
Auwiesenstr. 5 • D-74523 Schwäbisch Hall

Glühwein

Stand 10_2022

- Beschaffenheit, Aromatisierung, Deklaration -

Seite 1/1

Definition / Rechtliches:

„Glühwein“ ist gemäß EWG-Verordnung Nr. 1601/91 eine zulässige Verkehrsbezeichnung für ein „aromatisiertes weinhaltiges Getränk“ folgender Beschaffenheit:

Glühwein muss zum überwiegenden Teil aus Rotwein oder / und Weißwein zubereitet werden, der gesüßt und hauptsächlich mit Zimt und Gewürznelken aromatisiert wurde.

Der verwendete Basis-Wein darf Grundwein, Deutscher Wein, Landwein, Qualitätswein oder Traubenmost sein. Er muss vor der Gärung das Mindestmostgewicht für Deutschen Wein aufgewiesen haben.

Für Weine aus der EU ist der Gesamtalkoholgehalt bei Anreicherung in Weinbau-Zone A / B auf 11,5 / 12,0 %vol (Weißwein) bzw. auf 12 / 12,5%vol (Rotwein) beschränkt.

Eine Mischung aus rotem und weißem Wein ist seit dem 3.12.2021 zulässig, nicht aber die Verwendung von Rosé- oder Schillerwein.

Der Weinanteil im fertigen Erzeugnis muss (auch bei Süßung mit Traubenmost) mindestens 50% betragen.

Zur Süßung dürfen Saccharose (Halbweißzucker, Weißzucker, raffinierter Weißzucker), Traubenmost, konzentrierter Traubenmost, RTK, Honig und **Gluco-sesirup** verwendet werden.

Die Aromatisierung hat mit Würzkräutern und Gewürzen, natürlichen Aromastoffen und – extrakten sowie naturidentischen Aromastoffen und -extrakten zu erfolgen. Besonders komfortabel und vor allem standardisierbar gelingt die Aromatisierung mit unseren **flüssigen Gewürzextrakten**. Hierbei handelt es sich um konzentrierte natürliche Gewürzauszüge.

Der Alkoholgehalt im Fertigerzeugnis muss zwischen 7 und 14,4 %vol liegen.

Ein Zusatz von Alkohol oder Spirituosen ist ebenso unzulässig wie eine Färbung oder der Zusatz von Wasser, Trauben-, Obst- oder Fruchtsaft.

Zur Konservierung darf Glühwein laut „Glühwein vom Winzer – Rechtliche Hinweise“ des DLR-Bad Kreuznach in Abhängigkeit vom Zuckergehalt auf bis zu folgende Maximalgehalte an Gesamt-SO₂ geschwefelt werden:

- Restzucker unter 5 g/L:
150 mg/l bei rotem Glühwein
200 mg/l bei weißem Glühwein
- Restzucker über 5 g/L:
200 mg/l bei rotem Glühwein
250 mg/l bei weißem Glühwein

Zudem darf **Sorbinsäure** bis zur Höchstmenge von 200 mg/L zur Anwendung kommen.

Technologische Beschaffenheitsempfehlungen:

Handelsübliche Glühweine weisen in etwa folgende analytische Kennzahlen auf:

| | |
|---------------------------|-------------|
| Alkohol: | 8-10 %vol |
| Gesamtsäure: | 5-6 g/l |
| Gesamtzucker: | 40-90 g/l |
| pH-Wert: | 3,2-3,7 |
| freie SO ₂ : | 25-40 mg/l |
| gesamte SO ₂ : | 70-120 mg/l |

Hinweise zur Herstellung:

Mit der Herstellung des Glühweins darf erst nach der Eintragung des Basisweins als „Grundwein zur Herstellung von Glühwein“ in der Kellerbuchführung begonnen werden.

Glühwein, der nicht sofort konsumiert wird, muss entweder nach vorheriger Feinklärung durch Entkeimungsfiltration und kaltsterile Abfüllung oder durch Warmfüllung bei etwa 55°C haltbar gemacht werden, um Nachgärungen auf der Flasche vorzubeugen.

Die Ausmischung, Filtration und Abfüllung von Glühwein stellen besondere Anforderungen an die Reinigung. Kunststoffe und Elastomere in Dichtungen und Schläuchen nehmen im Kontakt mit Glühwein Aromen daraus an und geben sie an nachfolgende Weinpartien wieder ab. Durch „gute fachliche Praxis“ bei der Spülung und Reinigung und vor

allem mit einer praxistauglichen sensorischen Kontrolle muss sichergestellt werden, dass es sich bei dieser Aromaverschleppung lediglich um das technisch unvermeidbare Übergehen geschmacklich unbedenklicher Mengen handelt.

Deklaration – Pflichtangaben:

Neben den üblichen Pflichtangaben Hersteller, Alkoholgehalt (Abweichung max. +/-0,3%vol gemäß Anhang XII der VO (EU) Nr. 1169/2011), Nennfüllmenge, allergene Stoffe (z.B. „enthält Sulfite“ bei über 10mg Gesamt-SO₂/L) und Chargenbezeichnung muss das Etikett die Verkehrsbezeichnung „Glühwein“, wenn aus Weißwein „Glühwein aus Weißwein“ oder „Glühwein weiß“ tragen.

Deklaration – freiwillige und unzulässige Angaben:

Die Verkehrsbezeichnung darf um die Herkunftsbezeichnungen „Deutscher“ (hier muss der Basiswein Qualitätswein, Landwein Deutscher Herkunft oder Deutscher Wein sein!), „Nürnberger“ oder „Thüringer“ ergänzt werden, wenn zumindest die Herstellung (nicht die Abfüllung) dort stattgefunden hat.

Weiterhin sind in Abhängigkeit vom Zuckergehalt folgende Geschmacksangaben statthaft:

- Unter 30g/L: Extra trocken
- unter 50g/L: Trocken
- 50-90 g/L: Halbtrocken
- 90-130 g/L: Lieblich
- mehr als 130 g/L: Süß

Räumlich abgesetzt von der Verkehrsbezeichnung darf zudem

- auf die verwendeten Gewürze Bezug genommen werden,
- eine Rebsorte angegeben werden, wenn der Basiswein zu 100 % aus dieser besteht,
- bei Verarbeitung ausschließlich eigener Ausgangserzeugnisse der Begriff „Winzerglühwein“ stehen, wenn auch die Wein- und Glühweinbereitung im benannten Betrieb erfolgte,

- die Angabe „Weingut, Weinbau...“ gemacht werden, falls es sich beim Basiswein um Qualitäts- oder Landwein aus Lesegut des benannten Betriebs handelt,
- ein Hinweis auf die Herstellung erfolgen (z.B. „nach altem Hausrezept“) und
- auf die Zubereitung hingewiesen werden (z.B. „nur erhitzen, nicht kochen“).

Überflüssig ist die Angabe eines Mindesthaltbarkeitsdatums.

Unzulässig sind geografische Angaben, die den verwendeten Basisweinen zustehen (z.B. Anbaugebiet, Bereich, Lage).

Angaben wie „Guts-“ oder „Erzeugerabfüllung“ sind ebenfalls nicht zulässig.

Ausschank:

Im Ausschank sollte Glühwein stets im Edelstahl- oder Emailletpf, besser noch im Durchlauferhitzer mit Edelstahlheizelement frisch auf höchstens 70°C erhitzt werden.

Kochen, längere Heißhaltung und der Kontakt zu unedlen Metallen führen zu unerwünschten geschmacklichen Veränderungen, zur Bildung von gesundheitlich bedenklichem Hydroxymethylfurfural (HMF) oder einer Schwermetallbelastung.

Quellenangabe:

Diverse Publikationen in Fachzeitschriften, „Merkblatt Glühwein“ des Landesuntersuchungsamts Rheinland-Pfalz, „Leitfaden der guten fachlichen Praxis zur Verhinderung von technisch vermeidbaren Aromaverschleppungen bei Wein“.

Tipp: Glühpunsch alkoholfrei

Obstsäfte oder Mischungen davon, z.B. Apfel-Quitte-Birne, werden durch Aromatisierung mit 200ml **Glühwein-Gewürzextrakt weiß** auf 100 Liter und Süßung mit etwas Honig nach Geschmack zu einer Leckerei nicht nur für Kinder.

Zutaten unseres Sortiments:

o für konventionellen Glühwein

Glühwein-Gewürzextrakt rot:

(aus Zimt, Zitruschalen, Gewürznelken, Heidelbeeren und Vanilleschoten),

Dosierung: ca. 500 ml / hl

| | |
|---------------|-------------|
| 1L-Flasche | Art. 0848 |
| 5kg-Kanister | Art. 0848/1 |
| 25kg-Kanister | Art. 0848/2 |

Glühwein-Gewürzextrakt weiß:

(aus Zimt und Gewürznelken),

Dosierung: ca. 200 ml / hl

| | |
|---------------|-------------|
| 1L-Flasche | Art. 0849 |
| 5kg-Kanister | Art. 0849/1 |
| 25kg-Kanister | Art. 0849/2 |

Glucosesirup (flüssig, 79 %mas)

| | |
|--------------|-----------|
| 12,5kg-Eimer | Art. 0900 |
|--------------|-----------|

o für Bio-Glühwein



Glühwein-Gewürzextrakt BIO:

(aus Zimtrinde, Gewürznelken, Vanilleschoten, Cardamomen, Piment, Macisblüten, Orangen- und Zitronenschalen),

Dos. rot/weiß: ca. 500/300 ml/hl

| | |
|---------------|-------------|
| 1L-Flasche | Art. 0850 |
| 5kg-Kanister | Art. 0850/1 |
| 25kg-Kanister | Art. 0850/2 |

Trockenglucose(sirup)-BIO

(pulverförmig)

| | |
|------------|-------------|
| 5kg-Beutel | Art. 0898/1 |
| 25kg-Sack | Art. 0897/1 |

Konservierungsstoffe:

(separate Produktinformationen)

KALFIT - Kaliumpyrosulfit

(10g-50g-1kg-10kg-25kg)

KALFIT flüssig (ca. 15%ige Lösung von Kaliumhydrogensulfit) (5,5kg- und 23kg-Kanister)

Kaliumsorbat (nicht für Bio!)

| | |
|-------------|-----------|
| 1kg-Beutel | Art. 5301 |
| 25kg-Karton | Art. 5303 |

Alle Informationen in dieser Druckschrift entsprechen unseren derzeitigen Erfahrungen und Kenntnissen. Schliessmann Kellerei-Chemie garantiert weder, dass die Produkte ohne vorheriges sorgfältiges Erproben, wie oben beschrieben, verwendet werden können, noch, dass durch ihren Gebrauch nicht Patentrechte Dritter verletzt werden.