

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 11/2013

- Beschaffenheit, Aromatisierung, Deklaration -

Seite 1/1

Definition:

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

Beschaffenheitsbedingungen aus rechtlicher Sicht:

Glühwein darf ausschließlich aus Rotwein oder Weißwein bestehen, der gesüßt und hauptsächlich mit Zimt und Gewürznelken aromatisiert wurde.

Der verwendete Wein darf Jung-, Tafel- oder Qualitätswein sein. Er muss vor der Gärung das Mindestmostgewicht für Tafelwein aufgewiesen haben. Eine Mischung aus rotem und weißem Wein ist unzulässig. Der Weinanteil im fertigen Erzeugnis muss mindestens 50 % betragen.

Zur Süßung dürfen Zucker, Glucose, Fructose, Invertzuckersirup, Glucosesirup, frischer oder konzentrierter Traubenmost und Honig verwendet werden.

Die Aromatisierung hat mit Gewürzen, natürlichen Aromastoffen und -extrakten oder naturidentischen Aromastoffen oder -extrakten zu erfolgen.

Der Alkoholgehalt im Fertigerzeugnis muss zwischen 7 und 14,5 %vol liegen. Ein Zusatz von Alkohol ist ebenso unzulässig wie eine Färbung.

Auch ein Wasserzusatz, der über das zum Auflösen des Süßungsmittels notwendige Volumen hinausgeht, ist unzulässig.

Zur Konservierung darf der fertige Glühwein nicht mehr schweflige Säure enthalten, als durch den Wein eingebracht wurde. Jedoch darf ihm Sorbinsäure bis zur Höchstmenge von 200 mg/l im fertigen Erzeugnis zugesetzt werden (Kaliumsorbat, 1 kg, Art.-Nr. 5301 f.)

Beschaffenheitsempfehlungen aus technologischer und sensorischer Sicht:

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

Zur Süßung empfiehlt sich aus Gründen der leichten Verarbeitbarkeit die Verwendung von Invertzuckersirup mit 72,7 %mas (12,5 kg, Art.-Nr. 0902). Diese Lösung ist, da kristallstabil und mikrobiologisch stabil, gut haltbar und dosierbar: Sie enthält in einem Liter genau ein Kilogramm Zucker. Ebenso komfortabel gelingt die Aromatisierung mit einem flüssigen Gewürzextrakt:

für Weißwein (Dos.: 200 ml/hl):
1 kg (Nr. 124361)

für Rotwein (Dos.: 500 ml/hl):
1 kg (Nr. 203810)

**für Bio-Weißwein (Dos.: 300 ml/hl)
und für Bio-Rotwein (Dos.: 500 ml/hl):**
1 kg (Nr. 123801)

Hierbei handelt es sich um eine Mischung weinhaltiger, natürlicher Gewürzauszüge. Glühwein, der nicht sofort konsumiert wird, muss durch Entkeimungsfiltration und Sterilfüllung oder Warmfüllung bei etwa 55°C haltbar gemacht werden.

Deklaration:

Neben den üblichen Pflichtangaben Hersteller, Alkoholgehalt, Nennfüllmenge und Chargenbezeichnung muss das Etikett die Verkehrsbezeichnung „Glühwein“ tragen. Sie darf um die Herkunftsbezeichnungen „Deutscher, Nürnberger oder Thüringer“ ergänzt werden, wenn die Herstellung (nicht die Abfüllung) dort stattgefunden hat. Die Herstellung aus Weißwein muss mit „Glühwein aus Weißwein“ deklariert werden. Unzulässig sind geografische Angaben, die den verwendeten Grundweinen zustehen (z.B. Anbaugbiet, Bereich, Lage). Räumlich abgesetzt von der Verkehrsbezeichnung darf auf die verwendeten Gewürze Bezug genommen werden.

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.

