

Wir begleiten
Ihre erfolgreiche
Getränkeherstellung

Fruchtsaft- und
Weintechnologie

SCHLISSMANN 
SCHWÄBISCH HALL

☎ 0791 97191-0 • 📠 0791 97191-25

✉ service@c-schliessmann.de

🌐 www.c-schliessmann.de

Glühwein

Stand 10_2024

- Beschaffenheit, Aromatisierung, Deklaration -

Seite 1/1

Definition / Rechtliches:

„Glühwein“ ist gemäß VO (EU) Nr. 251/2014 eine Verkehrsbezeichnung für ein „aromatisiertes weinhaltiges Getränk“ folgender Beschaffenheit:

Glühwein muss zum überwiegenden Teil aus Rotwein oder 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 nicht zulässig, ebenso die Verwendung von Rosé- oder Schillerwein. Der Weinanteil im fertigen Erzeugnis muss (auch bei Süßung mit Traubenmost) mind. 50% betragen.

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

Die Aromatisierung erfolgt mit Würzkräutern und Gewürzen, natürlichen oder naturidentischen Aromastoffen und -extrakten. Besonders komfortabel

und vor allem standardisierbar gelingt die Aromatisierung mit unseren **flüssigen Gewürzextrakten**, d.h. konzentrierten natürlichen Gewürzauszügen.

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

Unzulässig sind Zusätze von Alkohol, Spirituosen, Wasser, Trauben-, Obst- oder Fruchtsaft sowie eine Färbung.

Zur Konservierung darf Glühwein 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
- Die Zugabe von **Sorbinsäure** ist auf 200 mg/L beschränkt.

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 den technisch unvermeidbaren Übergang geschmacklich unbedenklicher Spuren handelt.

Deklaration – Pflichtangaben:

Neben den üblichen Pflichtangaben Hersteller, Alkoholgehalt, Nennfüllmenge, „enthält Sulfite“ 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
- über 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), sowie Angaben wie „Guts-“ oder „Erzeugerabfüllung“.

Ausschank:

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

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

Quellenangabe:

Publikationen des DLR Bad Kreuznach und des Landesuntersuchungsamts Rheinland-Pfalz, z.B. „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:

- Zur Süßung

Invertzuckersirupe 72,7%mas

aus konventioneller Landwirtschaft:

12,5kg-Kanister Art. 0902

aus ökologischer Landwirtschaft:

25kg-Kanister  Art. 0902/1

Glucosesirup (flüssig, 79 %mas)

12,5kg-Eimer Art. 0900

Trockenglucose(sirup) (Pulver)

aus konventioneller Landwirtschaft:

5kg-Beutel Art. 0898

25kg-Sack Art. 0897

aus ökologischer Landwirtschaft:

5kg-Beutel  Art. 0898/1

25kg-Sack  Art. 0897/1

- Zur Aromatisierung...

...von konventionellem Glühwein**Glühwein-Gewürzextrakt rot:**

(aus Zimtrinde, 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

... von Bio-Glühwein**Glühwein-Gewürzextrakt rot**

BIO: 

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

Dosierung: ca. 500 mL/hL

1L-Flasche Art. 0850

5kg-Kanister Art. 0850/1

25kg-Kanister Art. 0850/2

Glühwein-Gewürzextrakt weiß

BIO: 

(aus Zimtrinde, Gewürznelken, Sternanisamen, Orangenschalen), Dosierung: ca. 400 mL/hL

1L-Flasche Art. 0847

5kg-Kanister Art. 0847/5

25kg-Kanister Art. 0847/25

- Zur Konservierung...

(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.

