

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

Wermut - Wermutwein

Stand 6_2023

- Beschaffenheit, Aromatisierung, Deklaration -

Seite 1/1

Definition / Rechtliches:

„Wermut“ oder „Wermutwein“ ist gemäß Verordnung (EU) Nr. 251/2014 die Bezeichnung für einen „aromatisierten Wein“ oder „Wein-Aperitif“, dem Alkohol zugesetzt und die charakteristische Wermut-Aromatisierung (*Artemisia*) gegeben wurde.

Wermut darf aus folgenden Ausgangsstoffen ausgemischt werden:

- Wein und Qualitätswein b.A..
- Most aus frischen Weintrauben, teilweise gegoren oder mit Alkohol konserviert,
- Perl- und Schaumwein, mit und ohne zugesetzte Kohlensäure
- Likörwein.

Das fertige Erzeugnis muss dabei mindestens 75% Wein oder Most mit folgenden Mindestmostgewichten enthalten:

Zone A: 44°Oe oder 5%vol

Zone B: 50°Oe oder 6%vol

Der vorgeschriebene Alkoholzusatz kann in Form von Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs („**Trinkalkohol 96%vol**“) oder Destillat landwirtschaftlichen Ursprungs, demnach auch als Trauben-, Wein- oder Treserbrand erfolgen.

Zur Süßung dürfen Saccharose, **Invertzuckersirup**, Traubenmost, konzentrierter Traubenmost, rektifiziertes Traubenmostkonzentrat (RTK) und **karamellisierter Zucker** verwendet werden.

Der Zusatz von Wasser ist statthaft.

Hinweise zur Herstellung:

Die Aromatisierung kann mit Würzkräutern und/oder Gewürzen, natürlichen oder naturidentischen Aromastoffen und/oder –extrakten erfolgen. Besonders komfortabel und vor allem standardisierbar gelingt die Aromatisierung mit unseren natürlichen **flüssigen Wermut-Aromaextrakten**.

Zur Süßung empfiehlt sich der leichten Verarbeitbarkeit wegen die Verwendung von **Invertzuckersirup 72,7%mas**. Diese Lösung ist kristallstabil, mikrobiologisch haltbar und gut dosierbar: Sie enthält in einem Liter genau ein Kilogramm Zucker.

Die Aufspritzung muss im fertigen Erzeugnis zu einem vorhandenen Alkoholgehalt zwischen 14,5 und 22 %vol führen.

Der Gesamtalkoholgehalt muss mindestens 17,5 %vol betragen.

Geschmacksangaben:

In Abhängigkeit von den Gehalten an Zucker und Alkohol können folgende Geschmacksangaben deklariert werden:

- $\leq 30\text{g/L}$ Zucker und $\geq 15\%\text{vol}$:
Extra trocken
- $\leq 50\text{g/L}$ Zucker und $\geq 16\%\text{vol}$:
Trocken
- 50-90 g/L Zucker: Halbtrocken
- 90-130 g/L Zucker: Lieblich
- mehr als 130 g/L: Süß

Quellenangabe:

Diverse Publikationen in Fachzeitschriften; Weinrecht für Schule und Praxis in Rheinland-Pfalz, Ausgabe Juli 2022.

Produkte und Dosierungen:

Aromatisierung für ...

○ ... **trockene Wermutweine**
(mit etwa 40g/L Gesamtzucker)

Wermut-Aromaextrakt „trocken“
(aus Wermutkraut, Quassiaholz, Chirettakraut, Zimtrinde, Lavendelblüten und weiteren Gewürzen)

Dosierung: ca. 340 ml / hl
1L-Flasche Art. 0851
5kg-Kanister Art. 0851/1

○ ... **süße Wermutweine**
(mit etwa 140g/L Gesamtzucker)

Wermut-Aromaextrakt „süß“
(aus Wermutkraut, Oregano, Zimtrinde, Majoran, Gewürznelken und weiteren Gewürzen)

Dosierung: ca. 50 (!) ml / hl
1L-Flasche Art. 0852

Süßung

(eine Dosierung von 1L Sirup / hl Wermutwein erhöht dessen Gesamtzuckergehalt um 10g/L)

Invertzuckersirup (72,7 %mas)
12,5kg-Kanister Art. 0902

Invertzuckersirup-BIO
(72,7 %mas)
25kg-Kanister Art. 0902/1

Evtl. Konservierung

Kaliumsorbat (nicht für Bio!)
Dosierung: 20g / hl
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.