

Inhaltsverzeichnis

| | | |
|----------|--|------------|
| | Vorwort | 7 |
| 1 | Allgemeines über schäumende Weine | 8 |
| 1.1 | Oberbegriff „Wein“ | 8 |
| 1.2 | Stillwein – Grundwein | 10 |
| 1.3 | Schäumende Weine | 11 |
| 1.3.1 | Merkmale von Perlwein, Schaumwein und Sekt | 11 |
| 1.3.2 | Entwicklungsgeschichte, Übersicht | 12 |
| 1.3.3 | Arten der schäumenden Weine | 17 |
| 1.3.4 | Die amtliche Prüfung der Qualitäts-schaumweine | 24 |
| 1.3.5 | Genusswerte und Inhaltsstoffe schäu-mender Weine | 25 |
| 1.3.6 | Analysen von Schaumweinen deutscher und ausländischer Herstellung | 37 |
| 1.3.7 | Verkaufszahlen und Verbrauch schäu-mender Weine in Deutschland | 40 |
| 2 | Grundwein | 42 |
| 2.1 | Beschaffung | 42 |
| 2.1.1 | Zielsetzung und Bedarfsplanung | 42 |
| 2.1.2 | Grundwein für Markensekt | 44 |
| 2.1.3 | Grundwein für Spezialitäten (rosé, rot, Sorte, Jahr) | 45 |
| 2.1.4 | Grundwein für Sekt b.A. | 45 |
| 2.1.5 | Einkaufsbedingungen, qualitativ | 47 |
| 2.1.6 | Einkaufsverträge | 52 |
| 2.2 | Eigene Traubenerzeugung | 54 |
| 2.2.1 | Lese | 54 |
| 2.2.2 | Traubenbehandlung | 55 |
| 2.2.3 | Pressung/Entsaftung | 58 |
| 2.2.4 | Mostbehandlung/erste Gärung | 59 |
| 2.2.5 | Sonderfall Crémant | 62 |
| 2.2.6 | Sonderfall Winzersekt/Hauersekt | 63 |
| 2.3 | Die Cuvée | 64 |
| 2.3.1 | Rechtliche Auswirkung der Bildung einer Cuvée | 64 |
| 2.3.2 | Die Bildung der Cuvée in der Praxis | 65 |
| 2.4 | Die önologische Behandlung einer Cuvée | 70 |
| 2.4.1 | Kühlung und Weinstein-Kältestabilisie-rung | 74 |
| 2.4.2 | Kältemaschinen | 75 |
| 2.4.3 | Durchflussskühler | 76 |
| 2.4.4 | Weinstein-Kältestabilisierung | 80 |
| 2.4.5 | Kühlmittel, Kühltöten | 83 |
| 2.5 | Weinreste, Anfallwein, Abschüttwein, „Kantflaschen“ und Retouren | 89 |
| 3 | Hilfsmittel der Schaumweinherstellung | 92 |
| 3.1 | Fülldosage | 92 |
| 3.1.1 | Zuckerlösung oder Tiragelikör | 94 |
| 3.1.2 | Zucker: Lieferung, Auflösen und Dosage-Technik | 98 |
| 3.2 | Hefe | 103 |
| 3.2.1 | Flüssige Reinhefe | 105 |
| 3.2.2 | Trockenhefe | 113 |
| 3.2.3 | Agglomerierende Hefe | 116 |
| 3.2.4 | Immobilisierte Hefe, Technik der Zugabe | 117 |
| 3.3 | Sonderfall Fülldosage für Sekt b.A. | 120 |
| 3.4 | Gärhilfen, Hefenährstoffe | 121 |
| 3.5 | Rüttelhilfen | 122 |
| 3.6 | Versanddosage | 123 |
| 4 | Verschiedene Methoden der Schaumerzeugung | 127 |
| 4.1 | Die „klassische Methode“ der Flaschengärung und ihre Abwand-lungen | 127 |
| 4.2 | Flaschengärung mit Transvasieren | 129 |
| 4.2.1 | Önologie | 131 |
| 4.2.2 | Maschinen und Geräte | 137 |
| 4.3 | Gärung in Tanks oder Großraumgärung | 141 |
| 4.3.1 | Drucktanks | 143 |

- 4.3.2 Ausstattung der Drucktanks, Armaturen, Rohrleitungen 150
- 4.3.3 Befüllen der Tanks 167
- 4.3.4 Gärung in Großraumbehältern 172
- 4.3.5 Rohsekt oder Brutsekt, Lagerung und Reifung 174
- 4.3.6 Umlagern in den Kühltank 175
- 4.3.7 Sekt – Transport 180
- 4.3.8 Abstimmung oder Dosage (Versanddosage, Schwefelung) 197
- 4.3.9 Enthefen durch Zentrifugen und Filter 204
- 4.3.10 Zeitpunkt des Enthefens 226
- 4.3.11 Abfüllung des Fertigsektes 227
- 4.4 Andere Gärverfahren 257
- 4.4.1 Schaumerzeugung durch erste Gärung 257
- 4.4.2 Kontinuierliche Gärverfahren 258
- 4.5 Perlweine 260
- 4.5.1 Grundsätzliches 260
- 4.5.2 Perlwein im Weinrecht 261
- 4.5.3 Technik der Perlwein-Herstellung 262
- 4.6 Obst- und Beerenschaumwein 280
- 4.6.1 Grundsätzliches 280
- 4.6.2 Dem Schaumwein ähnliche Getränke 281
- 4.6.3 Abstimmungsdosage 284
- 4.7 Traubensaft, schäumend 285
- 5 Flaschengärung nach der „klassischen Methode“ 286**
 - 5.1 Flaschenfüllung oder Tirage 286
 - 5.1.1 Tiragetank 288
 - 5.1.2 Flaschen 289
 - 5.1.3 Tiragefüllung 294
 - 5.1.4 Kronenkorkverschlüsse (Bidules) 296
 - 5.1.5 Kronenkorkverschließer (mit und ohne Bidules) 298
 - 5.2 Gärung in der Flasche, Gärkontrolle 299
 - 5.3 Rohsekt oder Brutsekt, Lagerung und Reifung 308
 - 5.4 Rütteln, Enthefen, Dosieren 316
 - 5.4.1 Rütteln einzelner Flaschen von Hand, Rüttelpulte aus Holz 317
 - 5.4.2 Rütteln von Flaschen in Kisten oder Gitterbehältern, mechanisch oder elektromechanisch automatisierte Rüttelsysteme 326
 - 5.4.3 Lagerung der gerüttelten Flaschen „auf Spitze“ 330
 - 5.4.4 Enthefen durch Degorgieren 331
 - 5.4.5 Dosieren, Versanddosage, Expeditionslikör 340
 - 5.4.6 Verschließen des fertigen Sektes in Flaschen 350
 - 5.5 Verschleißmaschinen 365
 - 5.5.1 Für Korkstopfen 365
 - 5.5.2 Für PE-Stopfen 367
 - 5.5.3 Für Schraubverschlüsse 368
 - 5.5.4 Für Drahtsicherungen 368
 - 5.6 Flaschen-Umschlagmaschinen und Mischmaschinen 371
 - 5.7 Etikettierung, Ausstattung, Aufmachung, Verpackung 372
 - 5.7.1 Die „Direktausstattung“ und das Problem kalter, nasser Flaschen, Flaschenerwärmung 373
 - 5.7.2 Die Außenreinigung der Fertigsektflaschen 374
 - 5.7.3 Die Bekleidung des Flaschenhalses 376
 - 5.8 Etikettierung 380
 - 5.8.1 Handarbeit mit Leimbrett oder mit Anleimmaschinen 381
 - 5.8.2 Automatische Etikettiermaschinen 382
 - 5.8.3 Etiketten, Leim und Flaschen 383
 - 5.8.4 Selbstklebeetikettierung, Neuentwicklungen 384
 - 5.9 Sektlager – Sektausgangslager 386
 - 5.9.1 Zwischenlager nach dem Degorgieren 386
 - 5.9.2 Stehend oder liegend lagern? 387
 - 5.9.3 Verpackung 388
 - 5.9.4 Zollrechtliche Bestimmungen 389

6 Kohlendioxid (CO₂), Kohlensäure, Kohlenstoffdioxid, Kohlensäureanhydrid) 391

- 6.1 Löslichkeit, Druck und Überdruck von CO₂ und anderen Gasen 391
 - 6.1.1 Einleitung 391
 - 6.1.2 Gasgesetze im Telegrammstil 393
 - 6.1.3 Erklärung einiger Begriffe 393
 - 6.1.4 Löslichkeit des CO₂ im Wein 396
 - 6.1.5 Der Gasraum über dem Sekt 400
 - 6.1.6 Rechnungen und Rechenbeispiele 404
- 6.2 Das Mousseux, die erwünschte Form des CO₂-Entweichens 412
- 6.3 Unerwünschtes Entweichen von CO₂ (wilde Flaschen, Entlastungsprobleme im Druckfüller, Überschäumer) 416
- 6.4 Gushing 419
- 6.5 Die physiologische Wirkung des mit dem Sekt, Schaumwein, Perlwein aufgenommenen CO₂ beim Menschen 426
- 6.6 Fremd- CO₂ 428
- 6.7 Messung des CO₂ 428
 - 6.7.1 Druckmessung 428
 - 6.7.2 Chemische Messung 431

7 Qualitätssicherung (QS) oder Qualitätsmanagement (QM) 432

- 7.1 DIN EN ISO 9000 432
- 7.2 HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) – Gefahrenanalyse und kritische Kontrollstellen 435
- 7.3 International Food Standard (IFS) 436
- 7.4 EcoStep 439
- 7.5 DLG QM – Wein 439

Service 440

Literaturverzeichnis 440

Sachregister 442

Ein ausführliches Literaturverzeichnis finden Sie unter www.ulmer.de.
Bitte den webcode 1288585 ins Suchfenster unserer Homepage eingeben.