

Inhaltsverzeichnis

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

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

6	Kohlendioxid (CO₂, Kohlensäure, Kohlenstoffdioxid, Kohlensäure-anhydrid) 391	7	Qualitätssicherung (QS) oder Qualitätsmanagement (QM) 432
6.1	Löslichkeit, Druck und Überdruck von CO ₂ und anderen Gasen 391	7.1	DIN EN ISO 9000 432
6.1.1	Einleitung 391	7.2	HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) – Gefahrenanalyse und kritische Kontrollstellen 435
6.1.2	Gasgesetze im Telegrammstil 393	7.3	International Food Standard (IFS) 436
6.1.3	Erklärung einiger Begriffe 393	7.4	EcoStep 439
6.1.4	Löslichkeit des CO ₂ im Wein 396	7.5	DLG QM – Wein 439
6.1.5	Der Gasraum über dem Sekt 400		
6.1.6	Rechnungen und Rechenbeispiele 404		
6.2	Das Mousseux, die erwünschte Form des CO ₂ -Entweichens 412		
6.3	Unerwünschtes Entweichen von CO ₂ (wilde Flaschen, Entlastungsprobleme im Druckfüller, Überschäumer) 416		
6.4	Gushing 419		
6.5	Die physiologische Wirkung des mit dem Sekt, Schaumwein, Perlwein aufgenommenen CO ₂ beim Menschen 426		
6.6	Fremd- CO ₂ 428		
6.7	Messung des CO ₂ 428		
6.7.1	Druckmessung 428		
6.7.2	Chemische Messung 431		

Service 440

Literaturverzeichnis 440

Sachregister 442

Ein ausführliches Literaturverzeichnis finden Sie unter www.ulmer.de.

Bitte den webcode 1288585 ins Suchfenster unserer Homepage eingeben.