



Wissen in Bestform

**Arbeitskreis der
zuständigen Stellen
für die Berufsbildung**

im Verband der Landwirtschaftskammern e. V

Leittext

"Von der Traube zum Wein" Teil II

**Von der Mostbehandlung zum Wein
bei Weißwein, Blanc de Noirs, Rosé, Weißherbst,
Rotling, Badisch Rotgold, Schillerwein**

**für Auszubildende im Ausbildungsberuf
Winzer / Winzerin**

Auszubildende/r	Ausbildungsbetrieb
Name <input type="text"/> Vorname <input type="text"/>	Name <input type="text"/> Vorname <input type="text"/>
Ortsteil <input type="text"/> Straße <input type="text"/>	Ortsteil <input type="text"/> Straße <input type="text"/>
PLZ <input type="text"/> Wohnort <input type="text"/>	PLZ <input type="text"/> Wohnort <input type="text"/>

Impressum

Stand: August 2011

Herausgegeben vom aid infodienst
Ernährung, Landwirtschaft, Verbraucherschutz e. V.
Heilsbachstraße 16
53123 Bonn
www.aid.de
aid@aid.de

mit Förderung durch das Bundesministerium
für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz
aufgrund eines Beschlusses des Deutschen Bundestages

in Zusammenarbeit mit dem Arbeitskreis der zuständigen Stellen
für die Berufsbildung im Verband der Landwirtschaftskammern e. V.

Autoren:

Bootz, Steffen, Landwirtschaftskammer Rheinland-Pfalz
Göhl, Rainer, Landwirtschaftskammer Rheinland-Pfalz
Heinemeyer, Jens, Biebelsheim
Ibald, Thomas, Landwirtschaftskammer Rheinland-Pfalz
Litty, Rudolf, Landwirtschaftskammer Rheinland-Pfalz
Medinger, Heinz-Günther, Landwirtschaftskammer Rheinland-Pfalz
Pahlke, Wolfgang, Battenberg
Wallhäuser, Eckhard, DEULA Bad Kreuznach

Redaktion:

Heinz-Günther Medinger, Landwirtschaftskammer Rheinland-Pfalz
Bad Kreuznach
Telefon: 0671 793-1127
Fax: 0671 793-1199
E-Mail: heinz-guenther.medinger@lwk-rlp.de

Ansprechpartnerin im aid:

Hildegard Gräf
Telefon: 0228 8499-141
Fax: 0228 8499-2141
E-Mail: h.graef@aid-mail.de

Damit eine laufende Aktualisierung des Leittextes vorgenommen werden kann, wird darum gebeten, Anregungen und Verbesserungsvorschläge an die Redaktion weiterzugeben.

Worum geht's?

Die Weinherstellung ist sehr vielschichtig und so variantenreich wie die unterschiedlichen Weinstile. In diesem Leittext sollen Sie die relevanten kellerwirtschaftlichen Verfahren für die deutsche Weinherstellung kennenlernen und die Grundzusammenhänge (chemische, physikalische und biologische) erkennen, die auf dem Weg von der Traube zum Wein wichtig sind. Dabei sind die betriebliche Ausstattung und die jeweiligen Marktgegebenheiten zu berücksichtigen.

Der vorliegende Leittext behandelt die Herstellungsverfahren bei der Weißweinbereitung, die ab dem Moststadium bis zum Jungwein angewandt werden.

Anhand eines konkreten Beispiels im Ausbildungsbetrieb können Sie den Herstellungsprozess kennenlernen. Folgende Inhalte werden dabei berücksichtigt: Planung, Vorbereitung, Mostbehandlung, Mostklärung, Gärung, Schönung, rechtliche Rahmenbedingungen.

Was kann ich hier lernen?

- Grundlegende biologische, physikalische und chemische Zusammenhänge erfassen
- Vorüberlegungen zum Vermarktungsziel anstellen
- Verschiedene Möglichkeiten (Mittel und Verfahren) zur Mostbehandlung, Gärführung und Jungweinbehandlung kennenlernen
- Bei der Vorbereitung und der Durchführung des technischen Ablaufes mitwirken
- Hygieneverhalten in der Kellerwirtschaft lernen und verstehen

Der vorliegende Leittext richtet sich an Auszubildende ab dem zweiten Ausbildungsjahr.

Welche Unterlagen können mir helfen?

Blankenhorn, D. & E. Funk: Der Winzer, Bd. 2, Kellerwirtschaft, 4. Auflage 2011, 248 Seiten, ISBN 978-3-8001-6411-0, Stuttgart: Eugen Ulmer Verlag

Fischer, U.: Taschenbuch der Oenologie, Mainz: Dr. Fraund Verlag, Neuauflage erscheint voraussichtlich 2012

Fachzeitschriften wie „Der deutsche Weinbau“, „Die Winzer-Zeitschrift“, „Das Deutsche Weinmagazin“, „Der Pfälzer Bauer“ oder andere regionale Fachzeitschriften

Zum Thema passende aid-Medien

- aid-Heft „Das Weinrecht 2011“, 21. veränderte Neuauflage 2011, 48 Seiten, Bestell-Nr. 126-1116, ISBN 978-3-8308-0956-2, € 2,50
- aid-Video auf DVD „Rund um Wein“, 2. veränderte Neuauflage 2009, 45 Minuten, Bestell-Nr. 126-7523, ISBN 978-3-8308-0514-4, € 15,50

Bezugsadresse für aid-Medien:

aid infodienst e. V. – Vertrieb, Postfach 1627, 53006 Bonn, Telefon 01803 849900 (9 Cent/Minute aus dem dt. Festnetz, Anrufe aus dem Mobilfunknetz max. 42 Cent/Minute), Fax 0228 8499-200, bestellung@aid.de, www.aid-medienshop.de (Versandkostenpauschale: 3,00 Euro)

Was muss ich noch wissen, bevor ich anfang?

In einem Leittext sind **Informationsbeschaffung**, **Planung**, praktische **Durchführung** und **Kontrolle** so miteinander verknüpft, dass Sie ihn weitgehend **selbstständig** bearbeiten können.

Sie sollten während der Bearbeitung in **regelmäßigem Austausch mit Ihrem Ausbilder** stehen und sich auch von ihm beraten lassen. Dadurch vergessen Sie nichts, vermeiden Fehler und schließen fachliche Lücken.

Kein Leittext ist wie der andere – auch nicht, wenn Sie den gleichen wie ein anderer Auszubildender bearbeiten. Ein Leittext ist **betriebsbezogen**. Deshalb haben Sie auch die Möglichkeit, einzelne Fragen abzuwandeln, wegzulassen oder zu ergänzen. Ganz so, wie es in Ihrem Betrieb notwendig ist.

Abschließend sollten Sie das Ergebnis gemeinsam mit Ihrem Ausbilder **besprechen**. Dafür sind die letzten Fragen in diesem Leittext vorgesehen.

Doch zuallererst:
Damit Sie wissen, welche Aufgaben auf Sie zukommen, lesen Sie den Leittext einmal ganz durch!

LEITFRAGEN UND ARBEITSAUFTRÄGE

1. Schildern Sie die Maßnahmen zur Herbstvorbereitung im kellerwirtschaftlichen Bereich.

	Vorbereitende Maßnahmen	Behandlungsmittel
Behälter:		
Maschinen und Geräte:		
Räumlichkeiten:		

2. Sie haben einen Most gekeltert. Geben Sie an, welchen Wein Sie herstellen wollen und ermitteln Sie die Daten für die Eintragung ins Herbstbuch und die weitere Verarbeitung.

2.1 Ermitteln Sie die genaue **Mostmenge** und erläutern Sie Ihre Vorgehensweise.

2.2 Ermitteln Sie das **Mostgewicht** und erläutern Sie ihre Vorgehensweise.

2.3 Führen Sie beispielhaft die notwendigen Eintragungen im Herbstbuch durch.

Lfd. Nr.	Datum	Rebsorte	Herkunft	Mostgewicht °Oe	kg Trauben	Liter Most	Bemerkung, Trestermenge, Anreicherung

2.4 Welche zusätzlichen analytischen Werte werden im Betrieb ermittelt und welche Bedeutung haben diese für die weitere Verarbeitung?

3. In der Regel erfolgt vor der Vergärung die Mostbehandlung und Mostvorklärung.
Warum ist dies notwendig?

4. Welche Mostbehandlungsmittel kennen Sie? Nennen Sie fünf und erklären Sie deren Wirkungsweise.

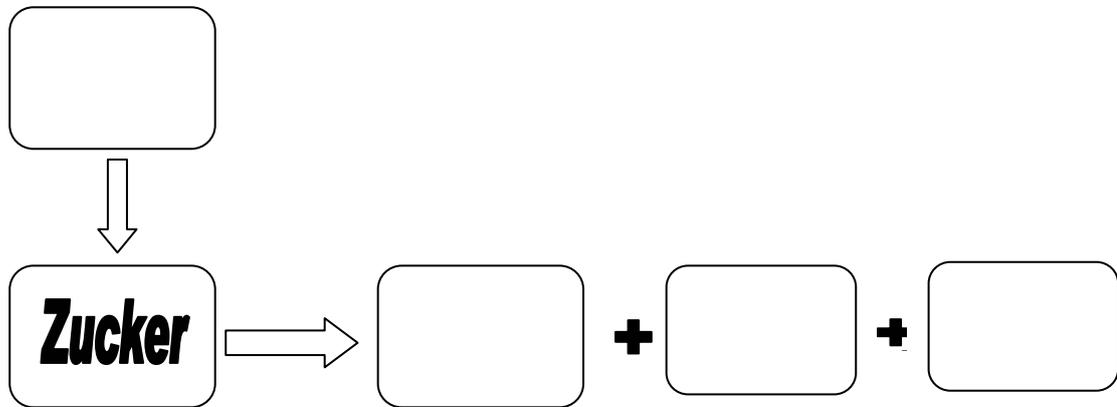
Mostbehandlungsmittel	Wirkungsweise/Behandlungsziel
1.	
2.	
3.	
4.	
5.	

6.1 Beschreiben Sie das in Ihrem Betrieb praktizierte Verfahren der Mostvorklärung und fertigen Sie ggf. eine Skizze an, die das Verfahren verdeutlicht.



9. Gärung

9.1 Welche Stoffe und Organismen sind an der alkoholischen Gärung beteiligt?
Ergänzen Sie die fehlenden Begriffe:



9.2 Der „Motor“ der Gärung ist die Hefe!

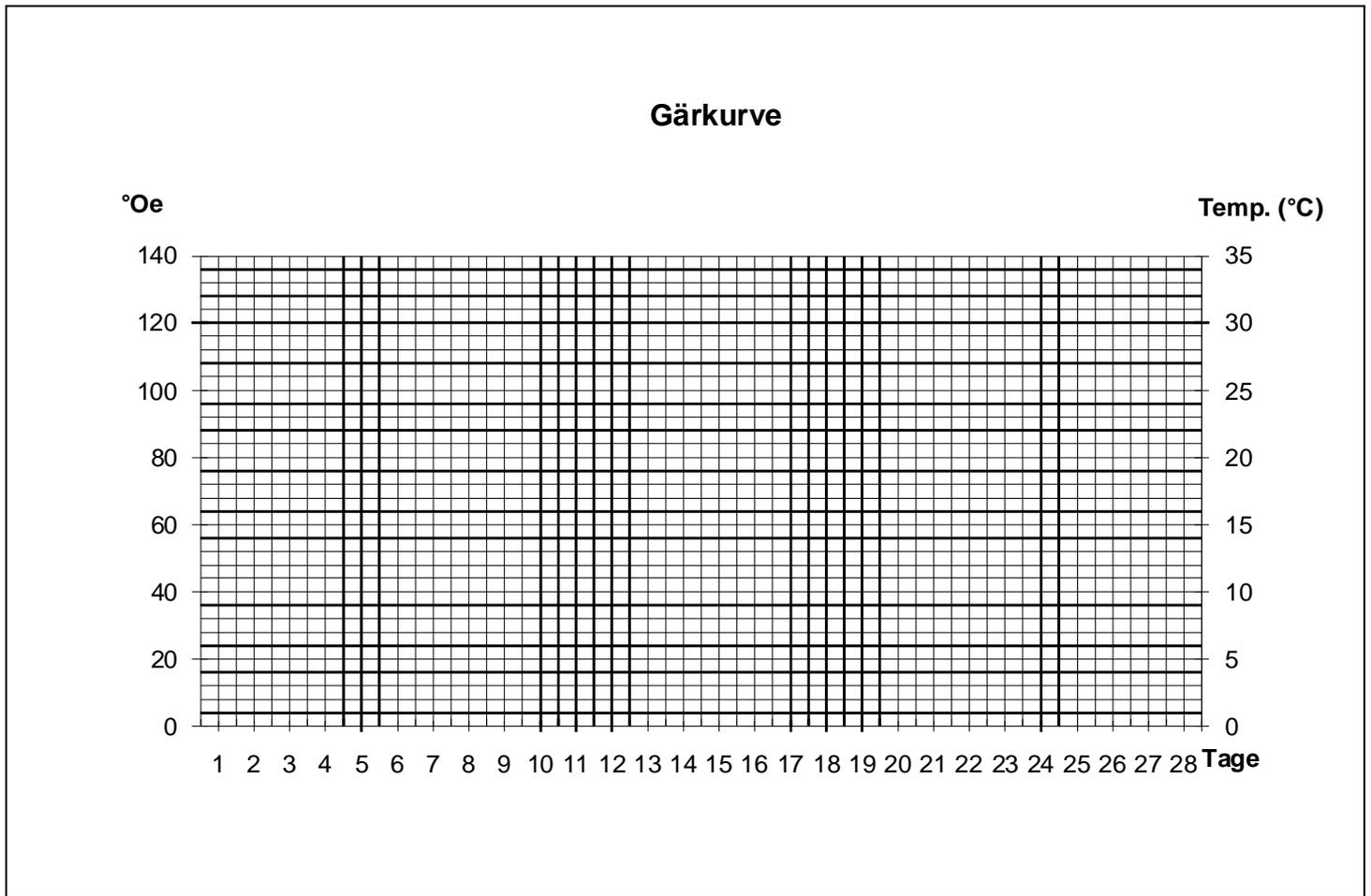
Was ist Hefe?

Welche Faktoren beeinflussen die Lebensaktivität von Hefe? Beschreiben Sie:

9.3 Der Gärverlauf lässt sich beeinflussen ...

...mit welcher Methode?	...mit welcher Technik?	...zu welchem Zweck?

9.5 Dokumentieren Sie den Gärverlauf Ihres Mostes.



9.6 Womit wurde der Restzuckergehalt zur Erstellung der Gärkurve ermittelt?

9.7 Mit welchen Messwerten und Beobachtungen kann man die stofflichen Veränderungen aus Frage 9.3 konkret am gärenden Gebinde nachvollziehen?

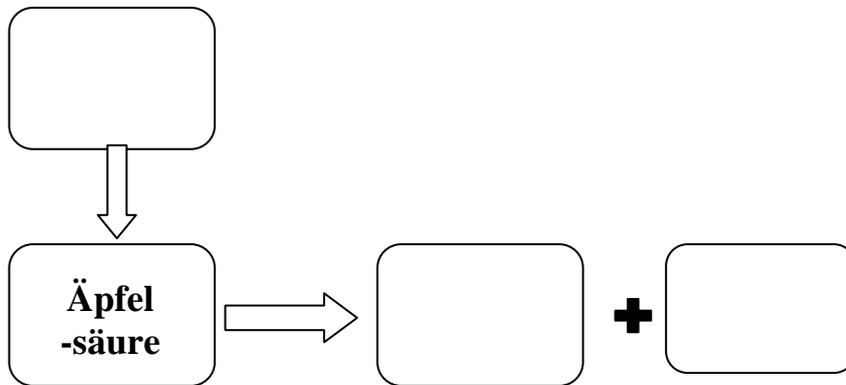
9.8 Zur Erzeugung feinfruchtiger restsüßer Weine eignet sich eine gezielte Gärunterbrechung.

9.8.1 Welche Möglichkeiten gibt es und welche Probleme können dabei auftreten?

9.8.2 Beschreiben Sie die in Ihrem Betrieb durchgeführte Maßnahme:

10. Gegen Ende der Gärung besteht die Möglichkeit durch einen biologischen Säureabbau (BSA) Einfluss auf den Säuregehalt und die Sensorik zu nehmen.

10.1 Welche Stoffe und Organismen sind an einem BSA beteiligt?
Ergänzen sie die fehlenden Begriffe:



10.2 Der BSA lässt sich beeinflussen...

...mit welcher Methode?	...zu welchem Zweck?

11. Nach Ende der Gärung ist eine Analyse des Jungweins erforderlich.
Entsprechend der ermittelten Werte ergibt sich die weitere Vorgehensweise.

11.1 Dokumentieren Sie die ermittelten Analysedaten Ihres ausgewählten Jungweines:

Restzucker	g/l	
Alkohol vorhandener	g/l	% vol
Alkohol gesamt	g/l	% vol
Gesamtsäure	g/l	
pH-Wert		

11.2 Interpretieren Sie die ermittelten Analysedaten. Welche Auffälligkeiten stellen Sie fest?
Welche Maßnahmen ergreifen Sie gegebenenfalls?

11.3 Beurteilen Sie den vergorenen Jungwein und notieren Sie die wichtigsten sensorischen Merkmale.

Farbe	
Klarheit	
Geruch	
Geschmack	

12. Abstich

12.1 Nach der Gärung befindet sich im Behältnis ein Trubdepot. Nennen Sie drei Hauptbestandteile.

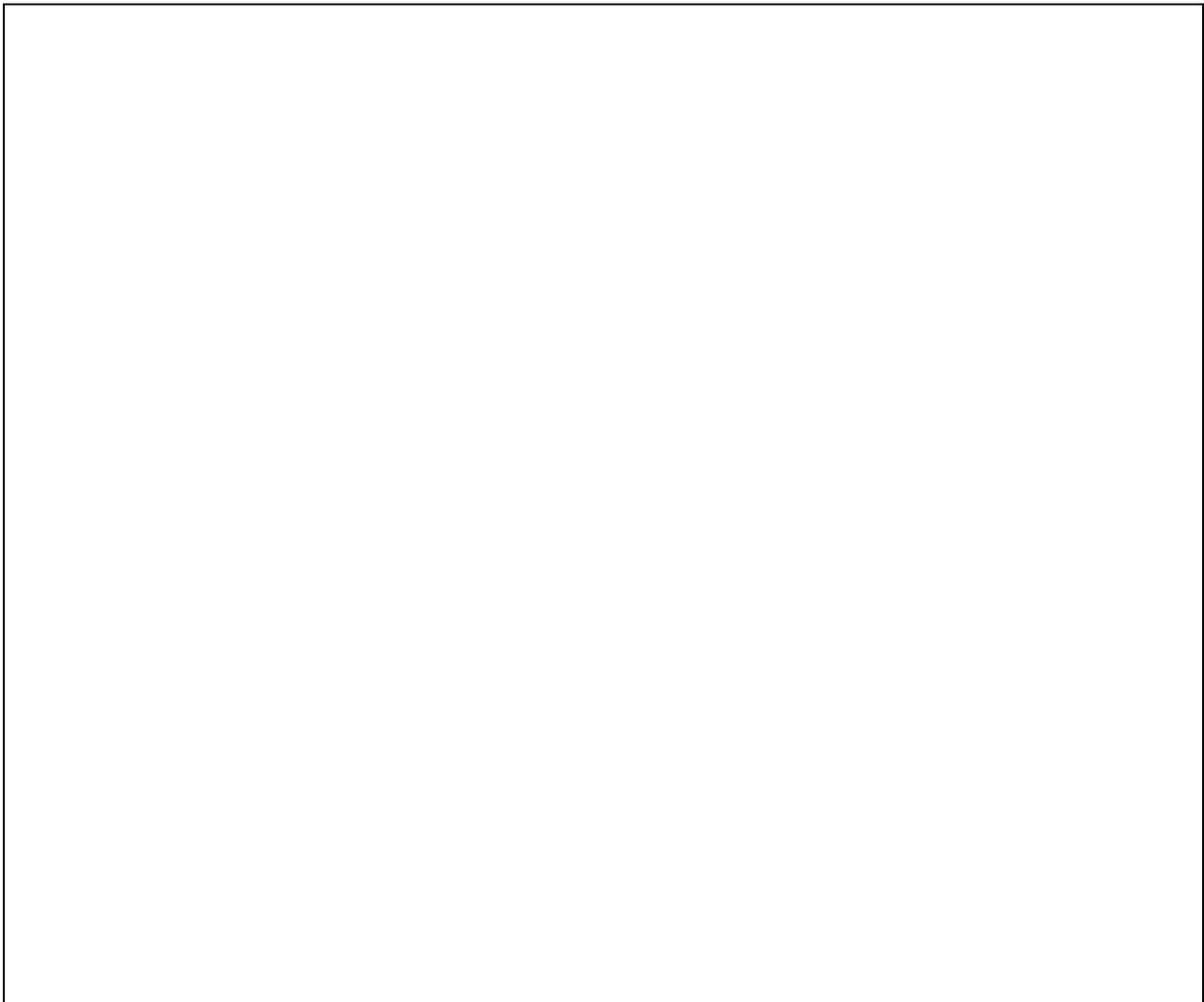
12.2 Beim Abstich wird das Trubdepot vom Jungwein getrennt. Dabei werden für den weiteren Weinausbau zwei wesentliche Ziele verfolgt. Nennen und erläutern Sie diese.

12.3 Der Jungwein soll abgestochen werden. Zu welchem Zeitpunkt führen Sie den Abstich durch? Begründen Sie.

12.4 Welche Geräte und Arbeitsmaterialien benötigen Sie dafür?

12.5 Führen Sie den Abstich durch und beschreiben und begründen Sie die einzelnen Arbeitsschritte.

12.6. Fertigen Sie hierzu auch eine Skizze an.



13. Trubverarbeitung / Entsorgung
Der verbleibende Trub darf nicht in die Kanalisation gelangen!

13.1 Wie erfolgt bei dem von Ihnen abgestochenen Jungwein die Trubverarbeitung und Entsorgung?

13.2 Welche weiteren Möglichkeiten kennen Sie?

14. Schwefelung

14.1 In der modernen Weißweinbereitung erfolgt mit dem Abstich eine Zugabe von schwefliger Säure. Nennen Sie drei Hauptgründe für diese Schwefelung.

1.

2.

3.

14.2 Man unterscheidet zwischen freier, gebundener und gesamter schwefliger Säure
Erläutern Sie diese drei Begriffe:

Freie schweflige Säure:

Gebundene schweflige Säure:

Gesamte schweflige Säure:

14.3 Begründen Sie die notwendige Schwefelgabe für Ihren Jungwein unter Berücksichtigung der durchgeführten Weinbereitungsschritte und der gesetzlichen Bestimmungen.

14.4 Legen Sie die Methode der Schwefelgabe fest und führen Sie die notwendige Berechnung für Ihren Jungwein durch.

14.5 Welche alternative Methoden gibt es?

14.5 Führen Sie die Schwefelung unter Berücksichtigung der Vorschriften zum Arbeitsschutz durch. Beschreiben und begründen Sie die Arbeitsschritte und die Maßnahmen zum Arbeitsschutz.

14.6 Welcher gesetzliche Grenzwert für den Gehalt an schwefliger Säure gilt für Ihren Jungwein?

15. Welche in diesem Leittext durchgeführten Weinbereitungsmaßnahmen müssen im Kellerbuch dokumentiert werden?

16. Führen Sie ein Abschlussgespräch mit Ihrem Ausbilder und beurteilen Sie gemeinsam mit ihm das Arbeitsergebnis.

17. Stellen Sie die Erfahrungen, die Sie bei der Bearbeitung dieses Leittextes gewonnen haben, anderen Auszubildenden vor (z. B. im Rahmen des Berufsschulunterrichts).

Ich bestätige, dass ich diesen Leittext selbstständig bearbeitet und mich regelmäßig mit meinem Ausbilder ausgetauscht habe.

Datum

Unterschrift des Auszubildenden

Unterschrift des Ausbilders