

## Infoblatt pH-Wert, Säuerung und Reife

Sortenabhängig ist immer häufiger mit niedrigen Säuregehalten und hohen bis sehr hohen pH-Werten zu rechnen.

Der pH-Wert ist einer der wichtigsten Parameter, um eine Aussage über die mikrobielle Stabilität des Produktes treffen zu können. Hauptursache dafür ist die pH-Wert abhängige Dissoziation des Schwefels in mikrobiell wirksame und unwirksame Schwefelderivate (s. Grafik).

Dieser Tatsache kann der Gesetzgeber Rechnung tragen und von der Möglichkeit Gebrauch machen, in säurearmen Jahrgängen die Säuerung zuzulassen.

Näheres und **rechtliche Rahmenbedingungen** zur Säuerung finden Sie hier:

**Infoblatt DLR Oppenheim KIS 9 (von 2012)**, Google: Säuerung DLR KIS 9 2012

**Meldung der Säuerung** bei der LWK, Google: Säuerung LWK

Hohe pH-Werte bergen ein erhöhtes Risiko für einen spontanen BSA und somit einer nochmals unerwünschten Säureabnahme. Ebenso ergibt sich ein erhöhtes Risiko der Bildung von unerwünschten Off-Flavours, welche **auch bei gesundem Lesegut** durch nicht ausreichend unterdrückte, wilde Flora auftreten können.

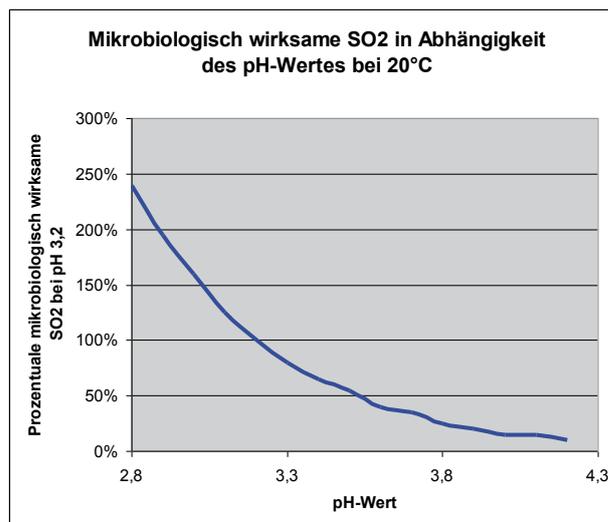
**Gegenwirken** kann man diesem Risiko durch eine ausreichende Schwefelgabe (**50mg/l Gesamt-SO<sub>2</sub>**) und die Einstellung des pH-Wertes auf möglichst **unter pH 3,4 mit Weinsäure**.

**Aufmerksam sollte man werden bei Gesamtsäurewerten <6,5g/l**. Dann muss die Notwendigkeit der Säuerung über den **pH-Wert** abgeklärt werden. Näherungsweise kann man davon ausgehen, dass mit 1,0g/l Weinsäure der pH-Wert um 0,1 - 0,2 Punkte abgesenkt werden kann.

Keine Lösung ist es den **Lesezeitpunkt** ausschließlich nach Mostgewicht und pH-Wert festzulegen. Bei der Leseplanung muss vielmehr auf die **physiologische Reife** geachtet werden. Dabei sollte man immer berücksichtigen, dass die Säure bzw. der pH-Wert mit Weinsäure sehr leicht wieder eingestellt werden kann, ein hohes **UTA-Potential** dagegen schwerer zu bekämpfen ist.

In den letzten Jahren konnten wir beobachten, dass die Burgunder und Rieslinge ausreichend mit Säure versorgt sind und somit niedrige pH-Werte aufweisen. Problematischer sind je nach Lesezeitpunkt und Reife

z.B. die Sorten Bacchus, Portugieser WH, Dornfelder WH, Müller-Thurgau, Morio-Muskat. Etwas weniger ge-



nach Christmann u. Freund 2004

fährdet sind Huxelrebe, Kerner und Silvaner, wobei im Zweifel bei allen Rebsorten, unter einer Gesamtsäure von 6,5g/l die Überprüfung des pH-Wertes zu empfehlen ist.

Der Herbststress lässt eine zeitnahe Probenübersendung ins Labor nicht immer zu. Es ist anzuraten, dass der Winzer, ebenso wie einen Refraktometer oder eine Mostwaage, einen pH-Meter im eigenen Betrieb vorhält.

Allerdings ist die pH-Wert-Messung wesentlich anspruchsvoller als z.B. die Bestimmung des Mostgewichts. Eine sorgfältige Geräteauswahl und Pflege ist daher sehr wichtig!

**Empfehlung:**  
**Bluetooth pH-Elektrode von Hanna Instruments zu Bedienen über ein Smartphone:**  
**165,00€ Netto**

(Abb. ähnlich)



Zu weiteren Fragen steht Ihnen das Team vom WSB-Labor Ruzycki gerne zur Verfügung.