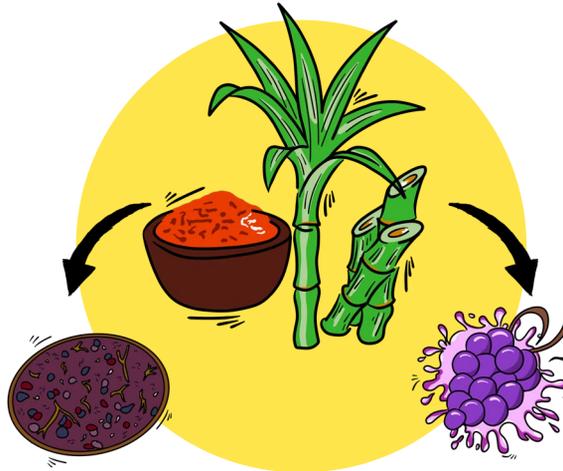


How to make Chaptalisierung

Weitere Grafiken
www.vinum.eu/infografik



Benannt ist das Verfahren nach seinem Entwickler, dem französischen Chemiker **Jean-Antoine Chaptal**.



Die Chaptalisierung dient der **Erhöhung des Alkoholgehaltes** im späteren Wein durch die legale Zugabe von **Zucker** zum **Traubensaft** oder zum **Most** vor bzw. während der Gärung. Diese keller-technische Massnahme, in Deutschland auch **Trockenzuckerung** genannt, wird angewandt, um in schwachen Jahren den Alkoholgehalt anzuheben. Die EU legt zulässige Maximalmengen fest, teils sind die Regeln des jeweiligen nationalen Weinrechts strenger.

2-4% VOL

In der EU dürfen maximal 2 bis 4 Vol.-% durch Aufzuckerung gewonnen werden. Nicht deklarationspflichtig.

DE AT

In Deutschland und Österreich darf nur bis zur Stufe Qualitätswein aufgezuckert werden, da die Prädikate zum Teil auf dem Zuckergehalt der Trauben zum Zeitpunkt der Gärung beruhen.



In Frankreich ist die Chaptalisierung auch bei hohen Qualitätsstufen erlaubt. Sie muss aber in einigen Regionen im Vorfeld beantragt und genehmigt werden.

60G

In Deutschland, ausser in Baden, dürfen Moste mit bis zu 60 g Zucker pro Liter angereichert werden. Ergibt max. 24 g

Alkohol oder 3 Vol.-% mehr. In Baden darf man nur um max. 20 g Alkohol pro Liter anreichern.

24G

3% VOL 20G



In sonnenverwöhnten Weinbauländern ausserhalb Europas ist Chaptalisieren nicht erlaubt. Durch die starke Sonneneinstrahlung lagern die Trauben viel Zucker ein, der zu hohen Alkoholgehalten führt. Hier ist die Aufsäuerung erlaubt, um die Weine durch den reduzierten pH-Wert mikrobiologisch stabiler zu machen.