

Wir begleiten  
Ihre erfolgreiche  
Getränkeherstellung

Fruchtsaft- und  
Weintechnologie

**SCHLISSMANN  
SCHWÄBISCH HALL**



Tel. 07 91 - 9 71 91-0 • Fax 9 71 91-25  
C. Schliessmann Kellerei-Chemie GmbH & Co.KG  
Auwiesenstr. 5 • D-74523 Schwäbisch Hall

## Glühwein

Stand 5\_2021

### - Beschaffenheit, Aromatisierung, Deklaration -

Seite 1/1

#### Definition / Rechtliches:

„Glühwein“ ist gemäß EWG-Verordnung Nr. 1601/91 eine zulässige Verkehrsbezeichnung für ein „aromatisiertes weinhaltiges Getränk“ folgender Beschaffenheit:

Glühwein darf ausschließlich aus Rotwein oder Weißwein bestehen, der gesüßt und hauptsächlich mit Zimt und Gewürznelken aromatisiert wurde.

Der verwendete Basis-Wein darf Grundwein, Deutscher Wein, Landwein, Qualitätswein oder Traubenmost sein. Er muss vor der Gärung das Mindestmostgewicht für Deutschen Wein aufgewiesen haben.

Für Weine aus der EU ist der Gesamtalkoholgehalt bei Anreicherung in Weinbau-Zone A/B auf 11,5 / 12,0 %vol (Weißwein) bzw. auf 12 / 12,5%vol (Rotwein) beschränkt.

Eine Mischung aus rotem und weißem Wein ist unzulässig, ebenso die Verwendung von Roséwein. Der Weinanteil im fertigen Erzeugnis muss mindestens 50% betragen.

Zur Süßung dürfen Saccharose (Halbweißzucker, Weißzucker, raffinierter Weißzucker), Traubenmost, Traubenmostkonzentrat, Fructose, Glucose, Invertzuckersirup, Glucosesirup, frischer und konzentrierter Traubenmost, RTK, thermisch (nicht chemisch!) karamellierter Zucker, Honig und Johannisbrotsirup verwendet werden.

Die Aromatisierung hat mit Gewürzen (in der Hauptsache), natürlichen Aromastoffen und -extrakten oder naturidentischen Aromastoffen oder -extrakten zu erfolgen.

Der Alkoholgehalt im Fertigerzeugnis muss zwischen 7 und 14,4 %vol liegen. Ein Zusatz von Alkohol oder Spirituosen ist ebenso unzulässig wie eine Färbung oder der Zusatz von Trauben-, Obst- oder Fruchtsaft.

Auch ein Wasserzusatz, der über die zum Auflösen des Süßungsmittels notwendige Menge hinausgeht, ist unzulässig.

Zur Konservierung darf Glühwein laut „Glühwein vom Winzer – Rechtliche Hinweise“ des DLR-Bad Kreuznach in Abhängigkeit vom Zuckergehalt auf bis zu folgende Maximalgehalte an Gesamt-SO<sub>2</sub> geschwefelt werden:

- Restzucker unter 5 g/L:  
150 mg/l bei rotem Glühwein  
200 mg/l bei weißem Glühwein
- Restzucker über 5 g/L:  
200 mg/l bei rotem Glühwein  
250 mg/l bei weißem Glühwein

Zudem darf Sorbinsäure bis zur Höchstmenge von 200 mg/L zur Anwendung kommen.

#### Technologische Beschaffenheitsempfehlungen:

Handelsübliche Glühweine weisen in etwa folgende analytische Kennzahlen auf:

Alkohol:	8-10 %vol
Gesamtsäure:	5-6 g/l
Gesamtzucker:	40-90 g/l
pH-Wert:	3,2-3,7
freie SO <sub>2</sub> :	25-40 mg/l
gesamte SO <sub>2</sub> :	70-120 mg/l

Zur Süßung empfiehlt sich der leichten Verarbeitbarkeit wegen die Verwendung von Invertzuckersirup. Diese Lösung ist, da kristallstabil und mikrobiologisch stabil, gut haltbar und dosierbar: Sie enthält in einem Liter genau ein Kilogramm Zucker.

Ebenso komfortabel gelingt die Aromatisierung mit einem flüssigen Gewürzextrakt. Hierbei handelt es sich um konzentrierte natürliche Gewürzauszüge.

#### Hinweise zur Herstellung:

Mit der Herstellung des Glühweins darf erst nach der Eintragung des Basisweins als „Grundwein zur Herstellung von Glühwein“ in der Kellerbuchführung begonnen werden.

Glühwein, der nicht sofort konsumiert wird, muss entweder nach vorheriger Feinklärung durch Entkeimungsfiltration und kalsterile Füllung oder durch Warmfüllung bei etwa 55°C haltbar gemacht werden, um Nachgärungen auf der Flasche vorzubeugen.

Die Ausmischung, Filtration und Abfüllung von Glühwein stellen besondere Anforderungen an die Reinigung. Kunststoffe und Elastomere in Dichtungen und Schläuchen nehmen im Kontakt

mit Glühwein Aromen daraus an und geben sie an nachfolgende Weinpartien wieder ab. Durch „gute fachliche Praxis“ bei der Spülung und Reinigung und vor allem mit einer praxistauglichen sensorischen Kontrolle muss sichergestellt werden, dass es sich bei dieser Aromaverschleppung lediglich um das technisch unvermeidbare Übergehen geschmacklich unbedenklicher Mengen handelt.

#### **Deklaration – Pflichtangaben:**

Neben den üblichen Pflichtangaben Hersteller, Alkoholgehalt (Abweichung max. +/-0,3%vol gemäß Anhang XII der VO (EU) Nr. 1169/2011), Nennfüllmenge, allergene Stoffe (z.B. „enthält Sulfite“ bei über 10mg Gesamt-SO<sub>2</sub>/L) und Chargenbezeichnung muss das Etikett die Verkehrsbezeichnung „Glühwein“, wenn aus Weißwein „Glühwein aus Weißwein“ oder „Glühwein weiß“ tragen.

#### **Deklaration – freiwillige und unzulässige Angaben:**

Die Verkehrsbezeichnung darf um die Herkunftsbezeichnungen „Deutscher“ (hier muss der Basiswein Qualitätswein, Landwein Deutscher Herkunft oder Deutscher Wein sein!), „Nürnberger“ oder „Thüringer“ ergänzt werden, wenn zumindest die Herstellung (nicht die Abfüllung) dort stattgefunden hat.

Weiterhin sind in Abhängigkeit vom Zuckergehalt folgende Geschmacksangaben statthaft:

- Unter 30g/L: Extra trocken
- unter 50g/L: Trocken
- 50-90 g/L: Halbtrocken
- 90-130 g/L: Lieblich
- mehr als 130 g/L: Süß

Räumlich abgesetzt von der Verkehrsbezeichnung darf zudem

- auf die verwendeten Gewürze Bezug genommen werden,
- eine Rebsorte angegeben werden, wenn der Basiswein zu 100 % aus dieser besteht,

- bei Verwendung eigener Ausgangserzeugnisse der Begriff „Winzerglühwein“ stehen,
- die Angabe „Weingut“ gemacht werden, falls der Basiswein Qualitäts- oder Landwein ist,
- ein Hinweis auf die Herstellung erfolgen (z.B. „nach Omas altem Hausrezept“, „aus eigenen Weinen“) und
- auf die Zubereitung hingewiesen werden (z.B. „nur erhitzen, nicht kochen“).

Überflüssig ist die Angabe eines Mindesthaltbarkeitsdatums.

Unzulässig sind geografische Angaben, die den verwendeten Basisweinen zustehen (z.B. Anbaugebiet, Bereich, Lage).

Angaben wie „Guts-“ oder „Erzeugerabfüllung“ sind ebenfalls nicht zulässig.

#### **Ausschank**

Im Ausschank sollte Glühwein stets im Edelstahl- oder Emailletopf, besser noch im Durchlauferhitzer mit Edelstahlheizelement frisch auf höchstens 70°C erhitzt werden.

Kochen, längere Heißhaltung und der Kontakt zu unedlen Metallen führen zu unerwünschten geschmacklichen Veränderungen, zur Bildung von bedenklichem Hydroxymethylfurfural (HMF) oder einer Schwermetallbelastung.

#### **Quellenangabe:**

Diverse Publikationen in Fachzeitschriften, „Merkblatt Glühwein“ des Landesuntersuchungsamts Rheinland-Pfalz, „Leitfaden der guten fachlichen Praxis zur Verhinderung von technisch vermeidbaren Aromaverschleppungen bei Wein“.

**Tipp: Glühpunsch alkoholfrei**  
Obstsäfte oder Mischungen davon, z.B. Apfel-Quitte-Birne, werden durch Aromatisierung mit 200ml **Glühwein-Gewürzextrakt weiß** auf 100 Liter und Süßung nach Geschmack mit etwas Honig zu einer Leckerei nicht nur für Kinder.

#### **Zutaten unseres Sortiments**

##### o für konventionellen Glühwein:

##### **Glühwein-Gewürzextrakt rot:**

(aus Zimt, Zitruschalen, Gewürznelken, Heidelbeeren und Vanilleschoten),

Dosierung: ca. 500 ml / hl

1L-Flasche	Art. 0848
5kg-Kanister	Art. 0848/1
25kg-Kanister	Art. 0848/2

##### **Glühwein-Gewürzextrakt weiß:**

(aus Zimt und Gewürznelken),

Dosierung: ca. 200 ml / hl

1L-Flasche	Art. 0849
5kg-Kanister	Art. 0849/1
25kg-Kanister	Art. 0849/2

##### **Invertzuckersirup (72,7 %mas)**

12,5kg-Kanister	Art. 0902
-----------------	-----------

##### **Glucosesirup (flüssig, 79 %mas)**

12,5kg-Eimer	Art. 0900
--------------	-----------

##### **Karamellzuckersirup (70%mas)**

1kg-Flasche	Art. 0796
-------------	-----------

##### o für Bio-Glühwein:



##### **Glühwein-Gewürzextrakt BIO:**

(aus Zimtrinde, Gewürznelken, Vanilleschoten, Cardamomen, Piment, Macisblüten, Orangen- und Zitronenschalen),

Dos. rot/weiß: ca. 500/300 ml/hl

1L-Flasche	Art. 0850
5kg-Kanister	Art. 0850/1
25kg-Kanister	Art. 0850/2

##### **Invertzuckersirup-BIO**

(72,7 %mas)

25kg-Kanister	Art. 0902/1
---------------	-------------

##### **Trockenglucose(sirup)-BIO**

(pulverförmig)

5kg-Beutel	Art. 0898/1
25kg-Sack	Art. 0897/1

##### **Konservierungsstoffe**

(separate Produktinformationen)

##### **KALFIT - Kaliumpyrosulfit**

(10g-50g-1kg-10kg-25kg)

**KALFIT flüssig** (ca. 15%ige Lösung von Kaliumhydrogensulfit) (5,5kg- und 23kg-Kanister)

##### **Kaliumsorbat** (nicht für Bio!)

1kg-Beutel	Art. 5301
25kg-Karton	Art. 5303