

Inhaltsverzeichnis

1. Theoretische Grundlagen und Definitionen	6
1.1. Gesamte Säure und titrierbare Gesamtsäure	6
1.2. Der pH-Wert	11
1.3. Einzelne Säuren und ihre Stärke	16
1.4. Einzelne mineralische Kationen und ihr Einfluss auf pH-Wert und Säure	19
2. Sensorische Grundlagen des Säuremanagements	22
2.1. Sensorische Eigenschaften der Säuren	22
2.2. Sensorische Eigenschaften der mineralischen Kationen	28
2.3. Önologische Differenzierung und sensorische Bedeutung des Kaliums	30
3. Säuerung	35
3.1. Rechtliche Situation	35
3.2. Technische Eigenschaften der Säuren	36
3.3. Durchführung von Vorversuchen zur Säuerung von Wein	38
3.4. Besonderheiten der Säuerung mit Weinsäure	40
3.5. Einfluss der Säuerung auf den pH-Wert	46
3.6. Physikalische Verfahren zur Säuerung	48
4. Grundlagen der chemischen Entsäuerung	49
4.1. Begriffe und Verfahren	49
4.2. Bedeutung des Weinsäuregehaltes	50
4.3. Zeitpunkt der chemischen Entsäuerung – Most oder Wein	52

4.4.	Die Endsäure bei der Mostentsäuerung	55
5.	Chemische Entsäuerung mit Calciumcarbonat und Calciumstabilisierung	57
5.1.	Normalentsäuerung	57
5.2.	Einfache Doppelsalz-Entsäuerung	57
5.3.	Erweiterte Doppelsalz-Entsäuerung	62
5.4.	Erhöhte Calciumgehalte und ihre Folgen	65
5.5.	Besondere Maßnahmen bei der Entsäuerung zur Minderung des Gehalts an Restcalcium	68
5.6.	Beurteilung der Calciumstabilität	71
5.7.	Maßnahmen zur Calciumstabilisierung	75
6.	Chemische Entsäuerung mit Kaliumsalzen und Weinstabilisierung	81
6.1.	Kinetik, Wirkungsgrad und Entsäuerungsfaktor bei der Entsäuerung mit Kaliumbicarbonat	81
6.2.	Durchführung von Vorversuchen zur Feinentsäuerung mit Kaliumbicarbonat	88
6.3.	Besonderheiten der Entsäuerung von Rotwein mit Kaliumbicarbonat	89
6.4.	Technische Durchführung der Entsäuerung mit Kaliumbicarbonat	92
6.5.	Entsäuerung mit anderen Kaliumsalzen	94
6.6.	Beurteilung der Weinstabilität	96
6.7.	Maßnahmen zur Weinstabilisierung	101
7.	Physikalische Verfahren zur Entsäuerung	108
8.	Der biologische Säureabbau	110
9.	Literatur	114