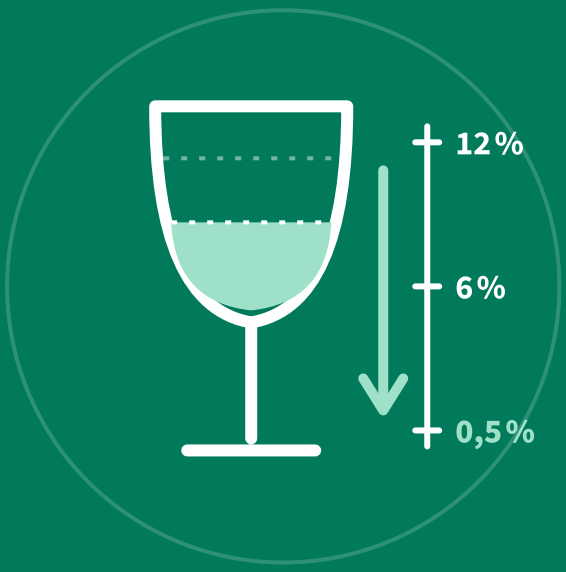
pfäffle
Kellereibedarf



LEITFADEN FÜR DIE PRAXIS

Alkoholfreier und alkoholreduzierter Wein

Vom Grundwein bis zur Flasche: So bekommst du weniger Alkohol ins Glas und trotzdem Frucht, Fülle und einen stabilen Wein – Schritt für Schritt und im Rahmen des EU-Weinrechts.

WORUM ES GEHT

Weniger Alkohol – und trotzdem ein richtiger Wein

Alkohol ist im Wein mehr als eine Prozentzahl. Er gibt Körper, wirkt leicht süßlich, trägt die Aromen und schützt vor Mikroben und Sauerstoff. Nimmst du ihn heraus, fehlt all das: Der Wein wirkt dünner und saurer, ein Rotwein oft auch rauer.

Deshalb entscheidet sich die Qualität schon vorher. Du baust einen Grundwein mit viel Frucht und weicher Struktur, entziehst dann den Alkohol, rundest ab und stabilisierst besonders sorgfältig.



AROMASCHUTZ · WEISS & ROSÉ

GLUTASTAR

Inaktivierte Hefe mit viel Glutathion. Sie schützt Aromen und Farbe vor Oxidation und hält die Frische, die dein Wein ohne Alkohol dringend braucht.

20–40 g/hl · **zu Gärbeginn** · **Weiß & Rosé**



FARBE & FÜLLE · ROT

OptiRED

Inaktivierte Hefe für Rotwein. Ihre Polysaccharide stabilisieren die Farbe und geben mehr Fülle am Gaumen – genau dort, wo nach dem Alkoholentzug etwas fehlt.

20–40 g/hl · **max. 40 g/hl** · **zu Beginn der Maische**

DER ABLAUF AUF EINEN BLICK

1 Grundwein planen
Lese, Säure, Extraktion

2 Aromaschonend gären
Hefe, Nährstoffe, Temperatur

3 Entalkoholisieren
Vakuum, Membran, Destillation

4 Abrunden
Mundgefühl, Süße, Vorversuche

5 Stabil abfüllen
SO_2, Filtration, Etikett

DAS SAGT DAS EU-WEINRECHT

- Entalkoholisieren darfst du nur einen **fertigen Wein**, der alle Merkmale seiner Kategorie erreicht hat.
- Zulässig sind **teilweise Vakuumverdampfung, Membrantechniken und Destillation**, einzeln oder kombiniert. Sie dürfen keine sensorischen Fehler verursachen.
- Den Alkohol zu entziehen und vorher den Zuckergehalt im Most zu erhöhen, ist nicht erlaubt. Für diese Weine heißt das: **nicht anreichern**.
- Weine mit **g.U. oder g.g.A.** dürfen nur **teilweise** entalkoholisiert werden, und auch nur, wenn ihre Produktspezifikation das vorsieht.
- **Aromen sowie Frucht- und Pflanzenextrakte** sind keine zugelassenen önologischen Verfahren. Mit ihnen ist das Erzeugnis kein Wein mehr.

Grundlage: VO (EU) Nr. 1308/2013 in der Fassung der VO (EU) 2021/2117, Anhang VII Teil II und Anhang VIII Teil I Abschnitt E, sowie die Delegierte VO (EU) 2019/934.

Mengen in **g/hl** beziehen sich auf Most oder Wein, Mengen je **100 kg** auf die Trauben. Bitte beachte immer auch das Datenblatt des Herstellers.

1 Den Grundwein planen

Was der Grundwein nicht mitbringt, bekommst du später kaum noch hinein. Gute Frucht und weiche Struktur sind das Fundament.

1

Lies bei **voller Aromareife**, aber nicht überreif. Weniger Zucker bedeutet weniger Alkohol, den du später entfernen musst.

Von 11 % vol auf 0,5 % vol ist leichter als von 14 % vol.



2

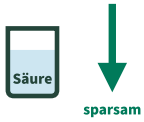
Nicht anreichern! Most für einen Wein, der entalkoholisiert werden soll, darfst du nicht mit Zucker aufbessern.

Vorgabe des EU-Weinrechts



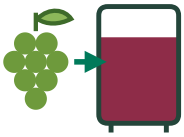
3

Mit **Säure** sparsam umgehen: vor der Gärung möglichst nicht säuern. Ohne Alkohol schmeckt der Wein ohnehin saurer.



4

Weiß & Rosé:
RAPIDASE EXTRA PRESS früh zu den Trauben geben,
2–3 ml/100 kg.
Rot: Farbe löst sich früh, Kerngerbstoff spät. Presse lieber etwas früher ab.

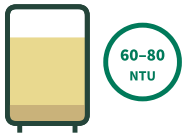


2 Aromaschonend gären

Die Fruchtaromen aus der Gärung tragen deinen Wein später, wenn der Alkohol fehlt. Deshalb lohnt sich hier jeder Handgriff.

5

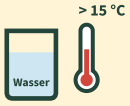
Weißmost vorklären auf **60–80 NTU**, also nicht zu blank. Das unterstützt fruchtige Gäraromen.



6

Hefe mit **GOFERM Sterol Flash** rehydrieren: **30–40 g/hl** in Wasser über 15 °C.

Die Mikronährstoffe nimmt die Hefe nur in dieser Phase auf.



7

Eine **aromastarke Hefe** wählen, z. B. LALVIN QA 23 YSEO für Weiß und Rosé oder LALVIN RC 212 für Rot.

Menge laut Datenblatt.



8

GLUTASTAR zu Gärbeginn (Weiß, Rosé): **20–40 g/hl**
OptiRED zu Maischebeginn (Rot): **20–40 g/hl**

OptiRED höchstens 40 g/hl



9

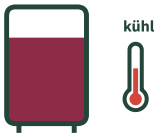
Bei etwa **⅓ Zuckerabbau** einen Gärnährstoff geben: Stimula Sauvignon Blanc für Weiß, Stimula Cabernet oder Pinot Noir für Rot.

Menge laut Datenblatt.



10

Kühl gären: Weiß und Rosé je nach Hefe etwa bei **14–18 °C**, Rot bei **20–24 °C**. Wärme treibt Aromen aus.



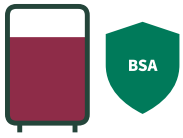
3 Den Grundwein fertig ausbauen

Erst wenn der Wein wirklich fertig ist, darf der Alkohol raus. Jetzt sicherst du Frische und holst die letzten Aromen.

11

Den **biologischen Säureabbau** nur teilweise oder gar nicht machen. Etwas Apfelsäure hält den Wein frisch.

Gegen ungewollten BSA: KELLER-LYSOZYM 15–25 g/hl gegen Gärende (pH unter 3,5), insgesamt max. 50 g/hl.



12

Nach der Gärung RAPIDASE REVELATION AROMA einsetzen. Es setzt gebundene Aromen frei: **1 g/hl** Weiß, **1,5 g/hl** Rot.

Unter 12 °C: 2 g/hl Weiß, 3 g/hl Rot.



13

Gleich nach der Gärung und im Ausbau Vason SMARTAN® ZEST SG geben. Es hält Blüten- und Fruchtnoten, gibt Volumen und schützt vor Oxidation: **0,5–5 g/hl** Weiß, **1–5 g/hl** Rosé und Rot.

Vorher die Eiweißstabilität prüfen.



14

Wein **klären, schwefeln und analysieren**: Alkohol, Zucker, Säure, pH und freie SO_2. Notiere die Werte, denn du brauchst sie für die Entalkoholisierung und das Etikett.



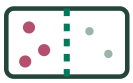
4 Entalkoholisieren

Meist übernimmt das ein Dienstleister mit eigener Anlage. Wichtig ist, dass du weißt, welches Verfahren zu deinem Wein passt.

15



Teilweise Vakuumverdampfung
Arbeitet unter Unterdruck bei niedriger Temperatur. Effizient und bei größeren Mengen günstig, kostet aber etwas mehr Aroma.



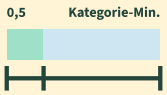
Membrantechniken
Trennen ohne Hitze und sind flexibel, also schonend für feine Aromen. Für sehr niedrige Werte braucht es mehrere Durchgänge.



Destillation
Zum Beispiel als Schleuderkegelkolonne (Spinning Cone) unter Vakuum. Hält die Aromen sehr gut, die Anlagen sind aber teuer.

16

Lege das **Ziel** vorher fest: bis **0,5 % vol** heißt es „entalkoholisiert“. Über 0,5 % vol und unter dem Mindestalkohol der Kategorie heißt es „teilweise entalkoholisiert“.



17

Wein mit **g.U. oder g.g.A.** darfst du nur **teilweise** entalkoholisieren, und auch nur, wenn seine Produktspezifikation das vorsieht.



Praxistipp: Sprich mit deinem Dienstleister vorab über Mindestmengen, Transport und die Rückgabe der abgetrennten Aromen.

WAS SICH NACH DEM ALKOHOLENTZUG ÄNDERT

WENIGER	MEHR	DARAUF REAGIERST DU MIT
Körper und Fülle	Säureeindruck	wenig Säuerung, teilweisem BSA, Gummi arabicum, Tannin zum Abrunden
Süßeeindruck	Gerbstoff und Adstringenz (Rot)	früherem Abpressen, OptiRED, Noblesse, Süßung mit Traubenmost
Aromaintensität	Risiko für Oxidation	aromastarker Hefe, GLUTASTAR, SMARTAN® ZEST SG, Aromaenzym
Schutz durch Alkohol	Risiko für Verderb	SO_2, Sterilfiltration, kurzer Lagerzeit

5 Abrunden

Ohne Alkohol fehlen Körper und Süßeeindruck. Mit zugelassenen Behandlungsmitteln gleichst du das aus, ganz ohne Aromen von außen.

18

Mach **Vorversuche** in kleinen Mengen, mit jedem Mittel einzeln und in Kombination. Die Zugabe erfolgt **24–72 Stunden** vor der Füllung.



19

Mehr **Mundgefühl** geben: SIHA Gummi Arabicum flüssig für Weiß, Rosé und Rot, Noblesse für Rotweine mit trockenen Tanninen.

Menge nach Vorversuch, auf gute Filtrierbarkeit achten.



20

Süßen nur mit Traubenmost oder (rektifiziertem) Traubenmostkonzentrat und nach den geltenden Süßungsregeln. Zucker, Aromen oder Fruchtsaft sind tabu.



21

Etwas **Kohlensäure** macht ihn lebendiger. Bei Stillwein sind höchstens **3 g/l** erlaubt, bei unter **1 bar** Überdruck (20 °C).



22

Weiß & Rosé: Vason COLD WHITE TAN® SG bringt frische Noten und mehr Fülle: **1–6 g/hl** Weiß, **1–5 g/hl** Rosé.

Löst sich auch kalt gut. Nur bei eiweißstabilem Wein, einige Tage vor der Filtration.



23

Rot (auch Weiß): Vason PREMIUM® TOSTATO SG aus getoasteter Eiche wirkt weich und leicht süßlich: **1–15 g/hl** Rot, **1–5 g/hl** Weiß und Rosé.

Nur bei eiweißstabilem Wein, einige Tage vor der letzten Filtration.



6 Stabilisieren und abfüllen

Ohne Alkohol fehlt der natürliche Schutz. Hefen, Bakterien und Schimmel haben jetzt leichtes Spiel, deshalb ist Stabilität hier Pflicht.

24

Mit Schwefeldioxid (SO_2) schützen, innerhalb der **Höchstwerte für Wein**. Lysozym kann gegen Bakterien zusätzlich helfen.

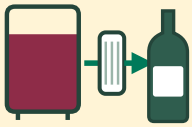
Achtung: Lysozym stammt aus Hühnereiweiß und muss als Allergen aufs Etikett.



25

Sterilfiltration oder **Kurzzeiterhitzung** vor Lagerung und Transport. Für den Schutz in der Flasche kann **DMDC** dazukommen.

Eine DMDC-Behandlung musst du ins Kellerbuch eintragen.



26

Kurz lagern und **zügig füllen**. Kontrolliere den Wein im Tank regelmäßig, denn ohne Alkohol kann er sich schnell verändern.



CHECKLISTE FÜRS ETIKETT

ANGABE	WAS DU BEACHTEN MUSST
Bezeichnung	Vor die Kategorie gehört „entalkoholisierter“ (bis 0,5 % vol) oder „teilweise entalkoholisierter“, z. B. „entalkoholisierter Wein“.
Mindesthaltbarkeit	Pflicht für entalkoholisierte Erzeugnisse unter 10 % vol.
Nährwerte & Zutaten	Der Brennwert gehört aufs Etikett. Die vollständigen Angaben dürfen auch elektronisch bereitgestellt werden (E-Label ohne Nutzertracking).
Allergene	Müssen immer direkt aufs Etikett, z. B. Sulfite oder Ei (Lysozym).
g.U. / g.g.A.	Nur bei teilweiser Entalkoholisierung und wenn die Produktspezifikation es vorsieht.

DIE PRODUKTE IM ÜBERBLICK

PRODUKT	AUFGABE	MENGE
RAPIDASE EXTRA PRESS	Pressenzym, mehr Saft und Aroma (Weiß, Rosé)	2–3 ml/100 kg
GOFERM Sterol Flash	Rehydrierung, Auflösen ab 15 °C	30–40 g/hl
LALVIN QA 23 YSEO / RC 212	Aromastarke Hefen für Weiß bzw. Rot	laut Datenblatt
GLUTASTAR	Aroma- und Oxidationsschutz (Weiß, Rosé)	20–40 g/hl
OptiRED	Farbe und Fülle (Rot)	20–40 g/hl
Stimula	Gärnährstoff bei ⅓ Zuckerabbau	laut Datenblatt
KELLER-LYSOZYM	Bremst den BSA (Allergen: Ei)	max. 50 g/hl
Vason COLD WHITE TAN® SG	Frische und Fülle vor der Füllung (Weiß, Rosé)	1–6 g/hl
Vason SMARTAN® ZEST SG	Frische, Volumen, Oxidationsschutz im Ausbau	0,5–5 g/hl
Vason PREMIUM® TOSTATO SG	Eichentannin, Fülle und milde Süße vor der Füllung	1–15 g/hl
RAPIDASE REVELATION AROMA	Setzt gebundene Aromen frei	1–1,5 g/hl
SIHA Gummi Arabicum flüssig	Mundgefühl, Schutzkolloid	nach Vorversuch
Noblesse	Puffert trockene Tannine (Rot)	nach Vorversuch
Schwefeldioxid	SO_2-Schutz	nach Analyse

BIO-WEIN

Seit 18. März 2025 darf Bio-Wein durch Vakuumdestillation vollständig entalkoholisiert werden (bis 0,5 % vol): höchstens 75 °C, Filterporen mindestens 0,2 µm. Grundlage ist die Delegierte VO (EU) 2025/405.

pfäffle Kellereibedarf

Du planst einen alkoholfreien Wein?
Wir beraten dich gern, von der Hefe bis zur Stabilisierung. Alle genannten Produkte findest du unter www.pfaeffle-kellereibedarf.de