

Zeitschrift: Mitteilungen aus dem Gebiete der Lebensmitteluntersuchung und Hygiene = Travaux de chimie alimentaire et d'hygiène

Herausgeber: Bundesamt für Gesundheit

Band: 4 (1913)

Heft: 2

Artikel: Schweizerisches Lebensmittelbuch : Anträge betreffend Revision der Abschnitte Süsswein, Schaumwein, Obstwein, Obstschaumwein, alkoholfreie Weine und Obstweine

Autor: Kreis / Jeanprêtre / Schmid

DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-984251>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 02.02.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Schweizerisches Lebensmittelbuch.

Anträge betreffend Revision der Abschnitte Süsswein, Schaumwein, Obstwein, Obstschaumwein, alkoholfreie Weine und Obstweine.

Dem schweiz. Verein analytischer Chemiker zur Beratung vorgelegt von der
Revisionskommission (Kreis, Jeanprêtre, Schmid).

Süsswein.

(Eigentliche Süssweine, Dessertweine und Mistellas).

I. Definitionen.

1. Unter eigentlichen *Süssweinen* und *Dessertweinen* sind alle mehr oder weniger süß schmeckenden Weine zu verstehen, denen ein ganz oder teilweise vergorener Wein zu Grunde liegt und deren Zuckergehalt ausschliesslich nur von Traubensaft herrührt. Der Zusatz von Alkohol ist bei der Herstellung der meisten Süss- und Dessertweine allgemein gebräuchlich.

Die wichtigsten Arten der gegenwärtig im Handel befindlichen Süss- und Dessertweine sind: Tokayer, Malaga, Sherry, Portwein, Madeira, Marsala.

2. Unter *Mistella* (Samos-Mistella, griechische, spanische Mistellas etc.) versteht man Traubensaft, der durch Alkoholzusatz an der Gärung verhindert wurde.

II. Vorschriften zur Probenentnahme.

Es wird auf das bundesrätliche Reglement vom 29. Januar 1909 verwiesen.

III. Vorzunehmende Prüfungen und Bestimmungen.

a) Stets auszuführende:

1. Sinnenprüfung.
2. Bestimmung des spezifischen Gewichts.

3. Bestimmung des Alkohols.
4. » des Extraktes.
5. » des optischen Verhaltens.
6. » der Fehlings Lösung reduzierenden Bestandteile.
7. » der Gesamtsäure.
8. » der flüchtigen Säure.
9. » der Asche.
10. » der Sulfate, approximativ.
11. » der schwefligen Säure.
12. Prüfung auf fremde Farbstoffe.

b) Eventuell auszuführende:

Hiefür können je nach Bedarf einzelne der unter Wein III b angeführten Prüfungen und Bestimmungen in Betracht kommen.

IV. Berechnungen.

1. Zuckerfreies Extrakt, wie bei Wein. (Wenn Rohrzucker vorhanden ist, muss dieser bestimmt und vom Extrakt abgezogen werden.)
2. Nichtflüchtige Säure, wie bei Wein.
3. Alkalitätszahl, wie bei Wein.

V. Untersuchungsmethoden.

Vorbemerkung.

Die bei Wein unter V vorbemerkten Angaben sind, soweit sie für Süsswein in Betracht kommen, zu berücksichtigen.

1. Sinnenprüfung.

Die Sinnenprüfung erstreckt sich auf das Aussehen (Farbe und Klarheit), den Geruch und den Geschmack des Weines. Bei trübem Wein ist die Ursache der Trübung festzustellen.

2. Bestimmung des spezifischen Gewichts.

Wie bei Wein.

3. Bestimmung des Alkohols.

Wie bei Wein.

4. Bestimmung des Extraktes.

Wie bei Wein.

Der Extraktgehalt wird der Süssweintabelle Nr. ■, bzw. der Extrakttablette für Wein entnommen.

5. Bestimmung des optischen Verhaltens.

a) 20 cm³ Wein werden genau neutralisiert und behufs Entfernung des Alkohols auf dem Wasserbad zur Sirupkonsistenz eingedampft.

Der Rückstand wird mit destilliertem Wasser auf ca. 50 cm³ gebracht, in einen 100 cm³-Kolben gespült, mit 2 cm³ Bleiessig versetzt und auf 100 cm³ verdünnt. Sollte das Filtrat nicht farblos sein, so ist durch Kochen mit Blutkohle zu entfärben.

Vom Filtrat wird die optische Drehung bestimmt und mit 5 multipliziert.

Das Resultat ist in Winkelgraden auf das 200 mm-Rohr bezogen, anzugeben.

b) 20 cm³ Wein werden ohne vorherige Neutralisation auf dem Wasserbad zur Sirupkonsistenz eingedampft, in einen 100 cm³-Kolben gespült, mit destilliertem Wasser auf ca. 50 cm³ gebracht, mit 3 cm³ N-Salzsäure oder 1 cm³ 10 %iger Salzsäure, entsprechend ca. 2⁰/₀₀ HCl, versetzt und während 30 Minuten im kochenden Wasserbad erhitzt. Hierauf wird neutralisiert, mit 2 cm³ Bleiessig versetzt, auf 100 cm³ aufgefüllt und filtriert. Vom Filtrat wird die optische Drehung bestimmt und mit 5 multipliziert. Angabe des Resultates wie bei a.

6. Bestimmung der Fehlings Lösung reduzierenden Bestandteile.

20 cm³ Wein werden auf 2 Dezimalen genau abgewogen, in der unter 5 a beschriebenen Weise behandelt und direkt auf 500 cm³ verdünnt. Im Filtrat wird nach der unter Wein V 5 angegebenen Methode der Invertzucker bestimmt.

Bei Verdacht auf Rohrzucker wird die abgewogene Menge Wein nach 5 b behandelt, nach der Inversion direkt auf 500 cm³ verdünnt, worauf im Filtrat wieder der Invertzucker bestimmt wird.

Die Differenz zwischen beiden Zuckerbestimmungen mit 0,95 multipliziert ergibt den Gehalt an Rohrzucker.

Die Resultate für Invertzucker und Rohrzucker sind in g im L ohne Dezimalen anzugeben.

Die Umrechnung von g im kg und g im L erfolgt nach der Formel:

$$Z = \frac{20 z \times 1000 S}{a}, \text{ worin}$$

a = abgewogene Menge Wein.

s = spezifisches Gewicht des Weins.

z = gefundene Zuckermenge.

Z = g Zucker in einem Liter.

7. Bestimmung der Gesamtsäure.

Wie bei Wein.

8. Bestimmung der flüchtigen Säure.

Wie bei Wein.

9. Bestimmung der Asche.

Diese Bestimmung wird wie bei Wein ausgeführt, aber unter Verwendung von nur 25 cm³ Wein.

10. Approximative Bestimmung der Sulfate.

Wie bei Wein.

11. Bestimmung der schwefligen Säure.

50 cm³ Wein werden mit 5 cm³ Phosphorsäure versetzt und unter Durchleiten von Kohlensäure destilliert. Als Vorlage dient eine Peligotröhre, in die eine zum Abschluss genügende Menge destilliertes Wasser gebracht wird, dem man etwas Stärkelösung hinzufügt. Vor dem Beginn der Destillation setzt man aus einer Bürette 0,5 cm³ $\frac{n}{50}$ Jodlösung hinzu und lässt hievon während der Destillation in dem Masse zufließen, als die blaue Farbe der Flüssigkeit verschwindet.

Aus der Anzahl der verbrauchten cm³ der Jodlösung ergibt sich durch Multiplikation mit 12,8 die Menge der schwefligen Säure in mg pro L.

12. Prüfung auf fremde Farbstoffe.

Wie bei Wein, V 11, a und d .

VI. Grundsätze zur Beurteilung.

A. Allgemeine Anforderungen.

1. Süssweine, welche den unter I (1 und 2) angegebenen Definitionen nicht entsprechen, sind als verfälscht zu beanstanden.
2. Süssweine dürfen keine Anzeichen von Erkrankung oder Verdorbensein aufweisen. Im Kleinverkehr befindliche Süssweine müssen klar sein.
3. Süssweine, welche mehr als 2,5 g flüchtige Säure pro L enthalten, sind als verdorben zu beanstanden.
4. Süssweine, die mit Entsäuerungsmitteln behandelt worden sind, sind als verdorben zu beanstanden.
5. Süssweine, welche mehr als 40 mg schweflige Säure enthalten, sind als übermässig geschwefelt zu beanstanden.

B. Besondere Anforderungen.

1. Süssweine, die unter einer bestimmten Herkunftsbezeichnung in den Verkehr gebracht werden, müssen im Aussehen, in Geruch und Geschmack die charakteristischen Merkmale von Weinen dieser Herkunft aufweisen.
2. Der Gehalt an zuckerfreiem Extrakt muss bei Tokayer mindestens 35 g, bei Malaga mindestens 25 g im L betragen.
3. Der Gehalt an nichtflüchtigen Säuren muss bei eigentlichen Süssweinen und Dessertweinen mit Herkunftsbezeichnung mindestens 2,5 g im L betragen.
4. Süssweine müssen sich bei der optischen Prüfung als linksdrehend erweisen und es darf die Zunahme der Linksdrehung nach der Inversion, auf den unverdünnten Wein berechnet, nicht mehr als 1° betragen.
5. Süssweine und Dessertweine, die zur Verwendung für medizinische Zwecke bestimmt sind, müssen den Anforderungen der schweizerischen Pharmakopoe für Vinum meridianum dulce, beziehungsweise Vinum meridianum austerum entsprechen.

Schaumweine.

I. Definition.

Unter der Bezeichnung Schaumwein versteht man weisse oder rote Weine, welche eine grosse Menge Kohlensäure enthalten, die entweder durch Vergärung in geschlossenen Gefässen erzeugt oder dem Wein künstlich zugesetzt worden ist. Beide Sorten können Zusätze von Liqueur, d. h. Zuckersirup mit Kognak enthalten.

II. Untersuchungsmethoden.

Zum Zwecke der Untersuchung sind die Schaumweine zunächst von Kohlensäure zu befreien, wofür die bei Bier beschriebene Methode anzuwenden ist. Im übrigen erfolgt die Analyse nach den bei Wein, bezw. Süsswein angegebenen Methoden.

III. Beurteilung.

Die weissen und roten Schaumweine sind wie die gewöhnlichen Weine derselben Farbe zu beurteilen, wobei zu berücksichtigen ist, dass der Zusatz von Liqueur bis zu 20 Vol. % betragen kann.

Schaumweine, denen Kohlensäure künstlich zugesetzt worden ist, sind als «mit Kohlensäure imprägniert» zu bezeichnen. Die Art. 155—158, 160—163 der Lebensmittelverordnung finden auch auf Schaumweine Anwendung.

Wermutwein.

I. Definition.

Unter Wermutwein versteht man ein Getränk, welches durch Ausziehen gewisser aromatischer Pflanzen (u. a. Wermut) mit Weisswein oder durch Zusatz von alkoholischen Pflanzenextrakten zu Weisswein erhalten wird. Hierbei kann sowohl Alkohol, als auch Zuckersirup oder Mistella hinzugefügt werden.

II. Untersuchungsmethoden.

Die Untersuchung von Wermutwein erfolgt nach den für Wein bezw. Süsswein vorgeschriebenen Methoden.

III. Beurteilung.

Der Wermutwein soll unter Verwendung von Wein hergestellt sein, er darf nicht mehr als 18 Vol. % Alkohol enthalten und muss im übrigen den Anforderungen der Art. 155, 156 und 160/2 der Lebensmittelverordnung entsprechen.

Produkte, die ohne Wein hergestellt worden sind oder die mehr als 18 Vol. % Alkohol enthalten, sind als Liqueure zu beurteilen.

Obstwein.

I. Definition.

1. Unter Obstwein (reiner Obstwein oder Saft) versteht man das aus dem Saft von frischem Kernobst durch alkoholische Gärung entstandene Getränk, ohne Zusatz anderer als der durch die übliche Kellerbehandlung in den Obstwein gelangenden Stoffe.

2. Unter Most (Obstmost oder gestreckter Obstwein) versteht man ein Getränk, das aus Kernobstsafte und einem wässerigen Auszug von Obstrestern (sogenannte Ansteller oder Glör) hergestellt worden ist.

II. Vorschriften zur Probenentnahme.

Es wird auf das bundesrätliche Reglement vom 29. Januar 1909 verwiesen.

III. Vorzunehmende Prüfungen und Bestimmungen.

a) Stets auszuführende:

1. Sinnenprüfung.
2. Bestimmung des spezifischen Gewichtes.
3. » des Alkohols.
4. » des Extraktes.
5. » der Gesamtsäure.
6. » der Fehlings Lösung direkt reduzierenden Bestandteile.
7. Vorprüfung auf flüchtige Säure.

b) Eventuell auszuführende:

8. Bestimmung des Rohrzuckers.
9. » der flüchtigen Säure.
10. » des Gerbstoffes.
11. » der Milchsäure.
12. » der Asche.
13. Prüfung auf Weinsäure.
14. » auf Zitronensäure.
15. » auf fremde Farbstoffe.
16. Mikroskopische Prüfung.

IV. Methoden der Untersuchung.

Die Prüfungen und Bestimmungen werden nach den unter Wein, eventuell bei einem Zuckergehalt von über 5 % nach den bei Süsswein angeführten Methoden vorgenommen.

Die Gesamtsäure ist als Aepfelsäure zu berechnen und in g im L mit einer Dezimale anzugeben. 1 cm³ N-Lauge = 67 mg Aepfelsäure.

V. Beurteilung.

Getränke, die als Obstwein (Saft) in den Verkehr gebracht werden und der Definition unter I 1 nicht entsprechen, sind als verfälscht zu bezeichnen. Bei reinen Aepfel- und Birnenweinen liegt der Gehalt an den Hauptbestandteilen meist innerhalb der nachstehend angeführten Grenzen:

Alkohol	4—8 Vol. %
Zuckerfreies Extrakt	20—30 g im L
Gesamtsäure	4—12 g im L
Asche	2,5—3,5 g im L

Getränke, die als Most in den Verkehr gebracht werden, sind als Kunstmost zu beanstanden, sofern sie weniger als 3 Vol. % Alkohol oder weniger als 14 g zuckerfreies Extrakt im L aufweisen.

Für die Gehaltsanforderung an Alkohol muss bei unvollständig vergorenen Produkten der noch vorhandene Zucker in Anrechnung gebracht werden.

Obstweine und Moste, die eine Beimischung von konservierenden oder gärungshemmenden Stoffen ausser schwefliger Säure und Kaliummetasulfit oder von organischen Säuren und deren Salzen, von Glyzerin, Zucker, Kochsalz, künstlichen Süsstoffen, von Bouquetstoffen, von Geheimmitteln oder von extrakterhöhenden Stoffen erfahren haben, sind als verfälscht zu beanstanden. Hievon ausgenommen sind indessen Obstweine und Moste, die bei der Kellerbehandlung zur Verhinderung des Schwarzwerdens einen Zusatz von höchstens 2 g Zitronensäure oder Weinsäure auf einen Liter erfahren haben, sofern dieser Zusatz deklariert wird.

Obstweine und Moste, die deutlichen stichigen Geruch oder Geschmack zeigen, sind als verdorben zu beanstanden, auch wenn sie weniger als 2,5 g flüchtige Säure im L enthalten. Obstweine, deren Gehalt an flüchtiger Säure mehr als 2,5 g im L beträgt, ohne dass sie stichigen Geruch und Geschmack aufweisen, sind als im Wert verringert zu beurteilen.

Stark milchsäurestichige und sonstige kranke Obstweine und Moste sind als verdorben zu beanstanden.

Beerenobstweine.

I. Definition.

Unter Beerenobstwein versteht man Getränke, welche aus dem Saft von frischem Beerenobst durch alkoholische Gärung entstanden sind. Solche Getränke müssen der Abstammung entsprechend bezeichnet werden (Johannisbeerwein, Stachelbeerwein, Himbeerwein).

Ein Zusatz von Zucker und Wasser ist bei der Herstellung von Beerenweinen ohne Deklaration gestattet.

II. Untersuchung und Beurteilung.

Es finden die im Abschnitt Wein bzw. Obstwein angeführten Methoden und Grundsätze sinngemässe Anwendung.

Die Gesamtsäure ist als Aepfelsäure zu berechnen.

Obstschaumweine.

I. Definition.

Unter der Bezeichnung Obstschaumwein versteht man aus reinem Obstwein hergestellte Getränke, welche eine grosse Menge freier Kohlensäure enthalten, die durch Gärung in geschlossenen Gefässen erzeugt oder dem Obstwein künstlich zugesetzt worden ist. Zusätze von Zucker oder sog. Liqueur sind üblich.

II. Untersuchung.

Für die Untersuchung muss das Getränk zunächst, wie Bier, von der Kohlensäure befreit werden.

Die Untersuchung erfolgt nach den bei Wein, bezw. Süsswein angeführten Methoden.

III. Beurteilung.

Es sind bei der Beurteilung der Obstschaumweine ausser den Ergebnissen der Sinnenprüfung die für Obstweinsaft aufgestellten Grundsätze unter Beachtung der durch die üblichen Zusätze verursachten Gehaltsunterschiede sinngemäss zu berücksichtigen.

Obstschaumwein ist als verfälscht zu beanstanden, wenn bei dessen Herstellung Most oder Tresterobstwein verwendet worden ist.

Alkoholfreie Weine und Obstweine.

I. Definition.

Unter der Bezeichnung unvergorener Traubensaft oder alkoholfreier Wein versteht man ein Getränk, das aus dem reinen Saft frischer Trauben hergestellt ist.

Unter der Bezeichnung unvergorener Obstwein oder alkoholfreier Obstwein (alkoholfreier Saft) versteht man ein Getränk, das aus dem reinen Saft von frischem Kernobst hergestellt ist.

II. Untersuchungsmethoden.

Es finden die unter den Abschnitten Wein oder Süsswein, beziehungsweise Obstwein angeführten Methoden sinngemässe Anwendung.

III. Beurteilung.

Alkoholfreie Weine und Obstweine sollen den normalen Gehalt der betreffenden Fruchtsäfte aufweisen, bei der Beurteilung sind indessen die bei der üblichen Behandlung erfolgenden Ausscheidungen zu berücksichtigen. Werden alkoholfreie Weine mit Herkunftsbezeichnung in den Handel gebracht, so muss die Herkunftsbezeichnung wahrheitsgetreu sein und jede Täuschung ausschliessen.

Die bei der Kellerbehandlung für Wein und Obstwein gestatteten Zusätze und Verfahren sind auch bei diesen Produkten erlaubt.

Unter Zusatz von Zucker hergestellte alkoholfreie Weine sind als gezuckert zu deklarieren.

Das spezifische Gewicht des Destillates von alkoholfreiem Wein oder Obstwein darf nicht weniger als 0,9992 betragen.

Die alkoholfreien Weine und Obstweine müssen frei sein von Schimmelpilzen, sprossender Hefe und sonstigen keimfähigen Pilzen.

Der Gehalt an Kupfer darf höchstens 10 mg im L betragen.

Die bei Wein und Obstwein unzulässigen Beimischungen sind auch bei alkoholfreien Weinen und Obstweinen nicht gestattet.
