



<b>1</b>	<b>Adressverzeichnis</b>	
1.10.21–22	National	12/2018
1.10.31–36	Kantonal	12/2018
1.10.41	Fachorganisationen	12/2018
<b>2</b>	<b>Reifung</b>	
2.10.11	Ertragsregulierung	9/2005
2.10.12	Ertragsschätzung	9/2005
2.20.11	Bestimmung des Erntezeitpunkts	9/2005
2.20.12	Reifefaktoren	9/2005
2.20.13 – 14	Sensorische Traubenbeurteilung	9/2005
2.22.11 – 12	Polyphenole – Grundsätzliches	9/2008
2.30.11 – 12	Umrechnungstabellen (°Oe / % Brix)	9/2005
<b>3</b>	<b>Erntevorbereitungen</b>	
3.20.11 – 12	Checkliste – Kellerhygiene	9/2005
3.80.11 – 12	Kellerbuch – Weissweine	9/2005
3.80.13 – 14	Kellerbuch – Weissweine	9/2005
3.80.15 – 16	Kellerbuch – Weissweine	9/2007
3.80.21 – 22	Kellerbuch – Rotweine	9/2005
3.80.23 – 24	Kellerbuch – Rotweine	9/2005
<b>4</b>	<b>Verarbeitung bis Lagerung</b>	
<b>4.01</b>	<b>Gesundheitszustand – Verarbeitung</b>	
4.01	Gesundheitszustand – Verarbeitung	
4.01.11 – 12	Gesundheitszustand der Trauben	9/2005
4.01.21 – 22	Vorbereitung der Erntehelfer: Fäulnisarten	9/2005
4.01.31 – 32	Vorbereitung der Erntehelfer: Mehltau und andere Krankheiten	9/2005
4.01.41 – 42	Vorbereitung der Erntehelfer: Sonnenbrand und tierische Schäden	9/2005
4.01.51	Vorbereitung der Erntehelfer: Wintertroller	9/2005
<b>4.02</b>	<b>Abbeeren – Mahlen – Pressen</b>	
4.02.11	Abbeeren	9/2005
4.02.21	Mahlen	9/2005
4.02.31 – 32	Pressen	9/2005
<b>4.03</b>	<b>Schwefeln</b>	
4.03.11	Schwefeln – Dosierungen	9/2005
4.03.12	Schwefeln – Eigenschaften	9/2005
4.03.21	Einfluss von pH und SO <sub>2</sub> -Formen	9/2005
4.03.22	Schwefeln: Zeitpunkt und Einflüsse	9/2005
4.03.31 – 32	Weinbereitung ohne Schwefel	9/2017
<b>4.04</b>	<b>Entschleimen</b>	
4.04.01 – 02	Ziele	9/2008
4.04.03 – 04	Entschleimungsmethoden	9/2008
4.04.05 – 06	Flotation	9/2017
4.04.11 – 12	Filtration des Mosts – Filtration des Trubs	9/2008
4.04.21 – 22	Zusammensetzung des Trubs – Nutzen des Trubs	9/2005
4.04.41	Mostaufsäuerung	11/2020



<b>4.05 Anreicherung</b>		
4.05.01 – 02	Anreicherungsverfahren	11/2014
4.05.03	Anreicherung am Stock	11/2014
4.05.11 – 12	Chaptalisation	9/2017
4.05.13	Oechslegrade und Zuckergehalt	11/2014
4.05.21	Umkehrosmose	11/2014
4.05.25	Vakuumverdampfer	11/2014
4.05.41	Kryoselektion und Kryoextraktion	11/2014
4.05.61	Anreicherung des Traubenguts nach der Ernte	11/2014
<b>4.06 Mazeration und Gärung</b>		
4.06.01 – 02	Weissweibereitung – Kalt- und Maischestandzeit	10/2016
4.06.11 – 12	Rotweibereitung – Mazeration	10/2016
4.06.13 – 14	Rotweibereitung	10/2016
4.06.21 – 22	Maischegärung	10/2016
4.06.23 – 24	Extraktionsverfahren	10/2016
4.06.25 – 26	Extraktionsverfahren – Technische Ausrüstung	10/2016
4.06.27	Extraktionsverfahren – Technische Einrichtungen	10/2016
4.06.31 – 32	Zeitpunkt des Pressens	10/2016
4.06.33	Maischestandzeit nach der Gärung	10/2016
4.06.41	Kaltstandzeit vor der Gärung	10/2016
4.06.51 – 52	Macération carbonique	10/2016
4.06.61 – 62	Maischeerhitzung vor der Gärung – mögliche Verfahren	10/2016
4.06.63	Kurzzeit-Erhitzung	10/2016
4.06.65	Maischeerhitzung vor der Gärung	10/2016
4.06.71	Saignée	10/2016
<b>4.07 Alkoholische Gärung</b>		
4.07.11 – 12	Optimale Bedingungen für den Gärstart – Aktivierung der alkoholischen Gärung	12/2018
4.07.13 – 14	Wilde Hefen – Herstellung eines Anstellers mit Wildhefen	12/2018
4.07.15 – 16	Reinzuchthefen	12/2018
4.07.21 – 22	Einsatz der Reinzuchttrockenhefen – Gärverlauf einer alkoholischen Gärung	12/2018
4.07.23 – 24	Management und Kontrolle der alkoholischen Gärung	12/2018
4.07.33 – 34	Aufzeichnung von Temperatur und Öchslegrad während der Gärung – Gärprofil	12/2018
4.07.35 – 36	Probleme während der alkoholischen Gärung – Gärstockung oder Gärstopp	12/2018
4.07.41 – 42	Reaktivierung der Gärung durch einen Ansteller	12/2018
4.07.51 – 52	Kontrollen und Massnahmen bei abgeschlossener Gärung – Restzucker in der Weinbereitung	12/2018
4.07.91	Entsäuerung nach der alkoholischen Gärung	12/2018
<b>4.08 Biologischer Säureabbau</b>		
4.08.01	Der biologische Säureabbau (BSA)	11/2020
4.08.03	Für den BSA verantwortliche Bakterien	11/2020
4.08.05 – 06	Einleiten des BSA durch Impfen	11/2020
4.08.07	Verschiedene Möglichkeiten, den BSA einzuleiten	11/2020
4.08.09 – 10	Auswirkungen des BSA auf den Wein	11/2020
4.08.11	Kontrolle des BSA	11/2020
4.08.13	Simultanbeimpfung mit Bakterien	11/2020
4.08.21 – 22	Aufsäuern nach dem BSA	11/2020



<b>4.09 Stabilisierungen</b>		
4.09.11 – 13	Chemische Stabilisierung	11/2020
4.09.14	Alternativen zum Schwefeln	11/2020
4.09.21 – 22	Die Weinstein-Stabilisierung	11/2020
4.09.23	Die lang dauernde Stabilisierung	11/2020
4.09.24	Das Kontaktverfahren	11/2020
4.09.25	Kontinuierliches Verfahren	11/2020
4.09.26	Elektrodialyse – Kationenaustausch	11/2020
4.09.27	Verfahren mit Zugabe von Kristallisationshemmern	11/2020
<b>4.10 Klärung und Schönungen</b>		
4.10.11 – 12	Die Klärung – Schönungen	9/2005
4.10.21	Verwendung der Schönungsmittel	9/2017
4.10.23 – 24	Vorbereiten von Lösungen für Schönungsversuche	9/2005
4.10.25 – 26	Berechnung der Dosis	9/2005
4.10.31 – 32	Die Gelatine	9/2005
4.10.35	Die Hausenblase	9/2005
4.10.41	Das Albumin	9/2005
4.10.42	Das Hühnereiweiss	9/2005
4.10.45	Das Kasein	9/2005
4.10.46	Das Bentonit vermischt mit Kasein	9/2005
4.10.47	Die fettfreie Magermilch	9/2005
4.10.49	Pflanzliche Schönungsmittel	9/2017
4.10.51	Das Bentonit	9/2005
4.10.55	Das Kieselsol	9/2005
4.10.61	Das PVPP – Polyvinylpolypyrrolidon	9/2005
4.10.91	Die Aktivkohle (G)	9/2005
4.10.95 – 96	Chitin-Glucan und Chitosan	9/2017
<b>4.11 Filtration – Abfüllung</b>		
4.11.53 – 54	Kontrolle der Zapfen vor der Verwendung	9/2005
4.11.55	Zapfenkontrolle	9/2005
4.11.57	Der Kapillaritätstest	9/2005
4.11.58	Abmessung der Korke	9/2005
4.11.59	Der Geruchstest für Korke	9/2005
4.11.71 – 72	Das Ausmessen des Flaschenhalses	9/2005
4.11.81 – 82	Bag-in-Box (BiB)	11/2014
<b>5 Ausbau</b>		
5.10.11 – 12	Grundsätzliches	9/2007
5.30.11 – 12	Wirkung der Hefen	9/2007
5.30.13 – 14	Sauerstoffdosierung	9/2007
5.40.11	Eigenschaften von Eichenholz	9/2007
5.40.13 – 14	Kauf von Holzfässern	9/2007
5.40.15	Befüllen von Fässern	9/2007
5.40.17 – 18	Fassausbau	9/2007
5.40.19 – 20	Unterhalt und Lagerung leerer Fässer	9/2007
5.50.01 – 02	Redox-Verhältnis	9/2010



<b>6 Weinbereitung</b>		
6.30.01	Roséweine und Federweisse	9/2011
6.40.01 – 02	Süssweine	9/2011
6.50.01 – 02	Schaumweine	9/2011
6.70.01 – 03	Mikrooxygenation	9/2011
6.80.01	Traubengut fraglicher Qualität	9/2011
<b>7 Fehler und Krankheiten</b>		
7.10.11	Definitionen und Allgemeines	3/2006
7.20.11	Schleierbildung: Kahlhefe	3/2006
7.20.21 – 22	Essigstich	3/2006
7.20.31	Milchsäurestich	3/2006
7.20.41	Lindwerden	3/2006
7.20.51	Glyzerin- und Weinsteinzersetzung	3/2006
7.20.61	Bitterwerden der Rotweine	3/2006
7.30.11	Biogene Amine	3/2006
7.30.21 – 22	Flüchtige Phenole/Brettanomyces «Brett»	9/2017
7.30.31 – 32	Korkgeruch	3/2006
7.30.41	Fehltöne und Fehler	3/2006
7.40.11 – 12	Eisentrübung	9/2006
7.40.13	Kupfertrübung	9/2006
7.40.15 – 16	Eiweisstrübung	9/2006
7.40.17	Brauner Bruch	9/2006
<b>8 Analytik</b>		
8.10.11 – 12	Labormaterial	9/2006
8.10.13 – 14	Zuckeranalyse durch Refraktometrie	9/2006
8.10.21 – 22	Zuckeranalyse durch Mostwaage	9/2006
8.10.25	Zuckeranalyse durch Klinitest	9/2006
8.20.01 – 02	Chromatographie	9/2006
8.20.11 – 13	Gesamtsäure	9/2006
8.20.21 – 22	pH-Wert	9/2006
8.20.25 – 26	Die Bestimmung der flüchtigen Säure – Herstellen der Lösungen	9/2006
8.20.27 – 28	Korrektur der SO <sub>2</sub> und Korrekturtabelle	9/2006
8.20.29 – 30	Die Analyse der flüchtigen Säure mit dem Flüchtingsäuremesser – Herstellung der Lösung	9/2006
8.20.41 – 42	Weinsäure – Die Bestimmung der Weinsäure	9/2006
8.30.11 – 12	Alkohol – Bestimmung des Alkoholgehalts durch Ebulliometrie	9/2006
8.40.11 – 12	Freie SO <sub>2</sub> – Die Bestimmung der freien SO <sub>2</sub> (nach Ripper) – Herstellen der Lösungen	9/2006
8.40.21 – 22	Gesamte SO <sub>2</sub> – Die Analyse der gesamten SO <sub>2</sub>	9/2006
8.50.11 – 12	CO <sub>2</sub> – Die Bestimmung des CO <sub>2</sub> -Gehalts (nach Härtl)	9/2006
8.50.13/14	CO <sub>2</sub> – Analysetabelle 0°C bis 30°C	9/2006
8.60.11	Laccase-Aktivität	9/2006
8.60.13	Glucantest	9/2006
8.60.15 – 16	Risiken für Eiweisstrübungen	10/2013
8.70.11 – 14	Erkennen von Trübungen in Weinen	9/2007
<b>9 Oenologische Hilfsstoffe</b>		
9.01.11 – 12	Lagerung und Haltbarkeit	9/2007
9.01.21 – 22	Tannine	9/2007
9.01.23 – 24	Lysozym	9/2017
9.01.31 – 32	Enzyme	9/2009
9.01.51 – 52	Einsatz von Gasen – Zusatz von Kohlensäure	10/2013
9.02.21	Einsatz von Gasen – Austreiben von Kohlensäure	10/2013
9.02.51	Cellulosegummi	9/2017



<b>10</b>	<b>Maschinen und Material</b>	
10.20.01 – 02	Der Sortiertisch	9/2008
10.20.05 – 06	Die Abbeeremaschine	9/2008
10.25.01 – 02	Die Maischepumpen	9/2008
10.30.01 – 02	Die Weinpumpen	9/2008
10.40.01 – 02	Die Flotationsanlagen	9/2008
10.45.01 – 06	Filter	9/2010
10.50.01 – 02	Die Pressen	9/2010
10.60.01	Maschinentarife – Weinbereitung	10/2016
<b>11</b>	<b>Sicherheit</b>	
11.01.11 – 12	Unfallverhütung	9/2009
11.10.11 – 12	Gefahren durch (CO <sub>2</sub> )	9/2009
11.10.13 – 14	Gefahren durch (SO <sub>2</sub> )	9/2009
11.10.15 – 17	Chemikalien – Gefahrensymbole	11/2020
11.20.11 – 12	Gebäude und Einrichtungen	9/2009
11.30.11	Persönliche Schutzausrüstung	9/2009
<b>12</b>	<b>Ökologie und Umwelt</b>	
12.01.01 – 02	Abwasser in der Weinbereitung – Einführung	9/2010
12.01.03/04	Abwasser in der Weinbereitung – Einfache Massnahmen – Gesetzliche Grundlagen	9/2010
<b>13</b>	<b>Gesetzgebung</b>	
13.01.01	Organisation des Schweizer Rechts	10/2016
13.01.03 – 04	Landesrecht	9/2017
13.01.05 – 10	Landesrecht	10/2016
13.01.11	ZGB und OR	10/2016
13.03.11 – 14	Checkliste Labor	9/2017
13.03.21 – 22	Kennzeichnung von Wein	9/2017
13.04.01 – 03	Herkunftsbezeichnung	10/2016
<b>14</b>	<b>Degustationen</b>	
14.20.11/12	Wettbewerbe	9/2005
<b>15</b>	<b>Diverses</b>	
15.10.01 – 02	Berufsbildung	10/2016
Broschüre	Kosten der Weinbereitung	11/2008

Hinweis für die Benutzer zu den Datenblättern siehe Rückseite.



Die Datenblätter Oenologie sind ein Produkt von AGRIDEA in Zusammenarbeit mit unseren Partnern aus Forschung, Lehre, Beratung und Praxis. Beginnend mit den Erntevorbereitungen bis hin zum fertigen Wein sind sämtliche gebräuchlichen Verfahren der Weinbereitung umfassend beschrieben und dokumentiert. Der Inhalt der Datenblätter umfasst u. a. verschiedene Checklisten für die Kellerwirtschaft, detaillierte Beschreibungen der diversen Verfahren sowie umfassende Angaben über die in der Weinwirtschaft verwendeten Hilfsstoffe und deren Zulassung. Der vorliegende Ordner enthält somit in gebündelter Form jene Informationen, die man bei Bedarf schnell zur Hand und übersichtlich dargestellt haben möchte, die aber oft aufwendig zu beschaffen sind.

Die Datenblätter Oenologie eignen sich als

- aktuelles Nachschlagewerk für die oenologische Praxis, Beratung und Ausbildung;
- Informationshilfe für den Hobby-Oenologen und alle anderen, welche sich für die fachmännische Weinproduktion und ihr Drumherum interessieren;
- Medium zur schnellen, praxisgerechten Vermittlung von aktuellem Wissen und neuen Erfahrungen aus Forschung und Beratung.

## Zur Auflage

Die Datenblätter Oenologie stellen eine Übersetzung der in der Westschweiz und im französischen Sprachraum verbreiteten «CENOLOGIE – Fiches pratique» dar.

Um ständige Aktualität gewährleisten zu können, werden die Datenblätter Oenologie im Abonnement-System vertrieben und damit auch laufend erweitert: aktualisierte und neu erstellte Datenblätter werden den Abonnenten/Abonnentinnen regelmässig zugestellt. Das jährlich aktualisierte Seitenverzeichnis soll helfen, den Ordner auf Aktualität und Vollständigkeit hin zu überprüfen und die gesuchte Information noch schneller zu finden.

## Kennzeichnung und Geltungsbereich der Informationen

In den Datenblättern Oenologie sind diejenigen Produktionsmethoden beschrieben, welche den gesetzlichen Anforderungen bzw. der gängigen oenologischen Praxis entsprechen.

Bitte beachten Sie, dass die Datenblätter Oenologie nicht die Richtlinien und Weisungen der staatlichen und kantonalen Behörden ersetzen können, sondern produktionstechnische Informationen anbieten, welche diese erfüllen.

Lindau, November 2020