



**Info-Blatt: FLÜCHTIGE SÄURE**

Der Gehalt an flüchtiger Säure darf nachfolgende Werte nicht übersteigen:

- bei teilweise gegorenem Traubenmost, Weißwein und Roséewein:  
1,08 g/l = 18 Milliäquivalent pro Liter
- bei Rotwein:  
1,2 g/l = 20 Milliäquivalent pro Liter
- bei Beerenauslese und Eiswein  
1,8 g/l = 30 Milliäquivalent pro Liter
- bei Trockenbeerenauslese  
2,1 g/l = 35 Milliäquivalent pro Liter

Die Höchstwerte gelten für alle Erzeugnisse und alle Produktions- und Vermarktungsstufen. Weine, die diese Höchstwerte überschreiten, dürfen nicht mit anderen Weinen Rückverschnitten werden. Die so belasteten Weine dürfen zu Weinessig oder Essig verarbeitet werden. Wird dieser Wein transportiert, so ist auf dem Begleitpapier das Produkt als „essigstichig“ zu kennzeichnen.