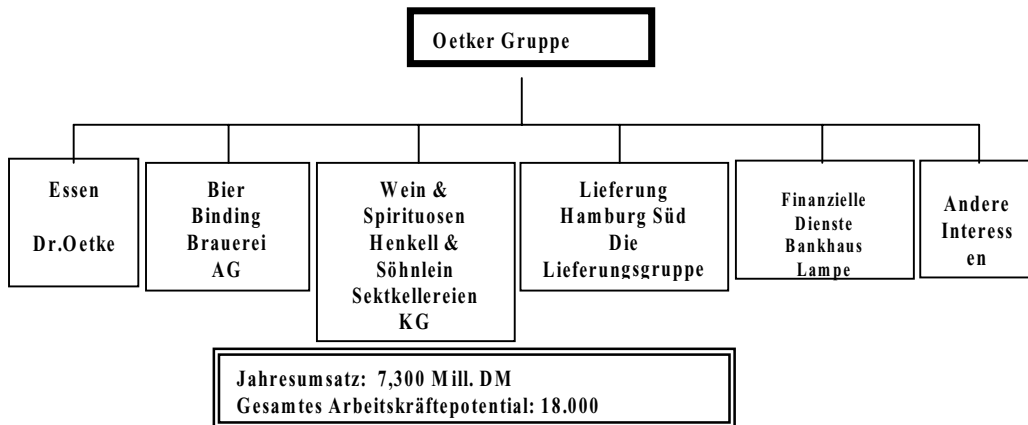
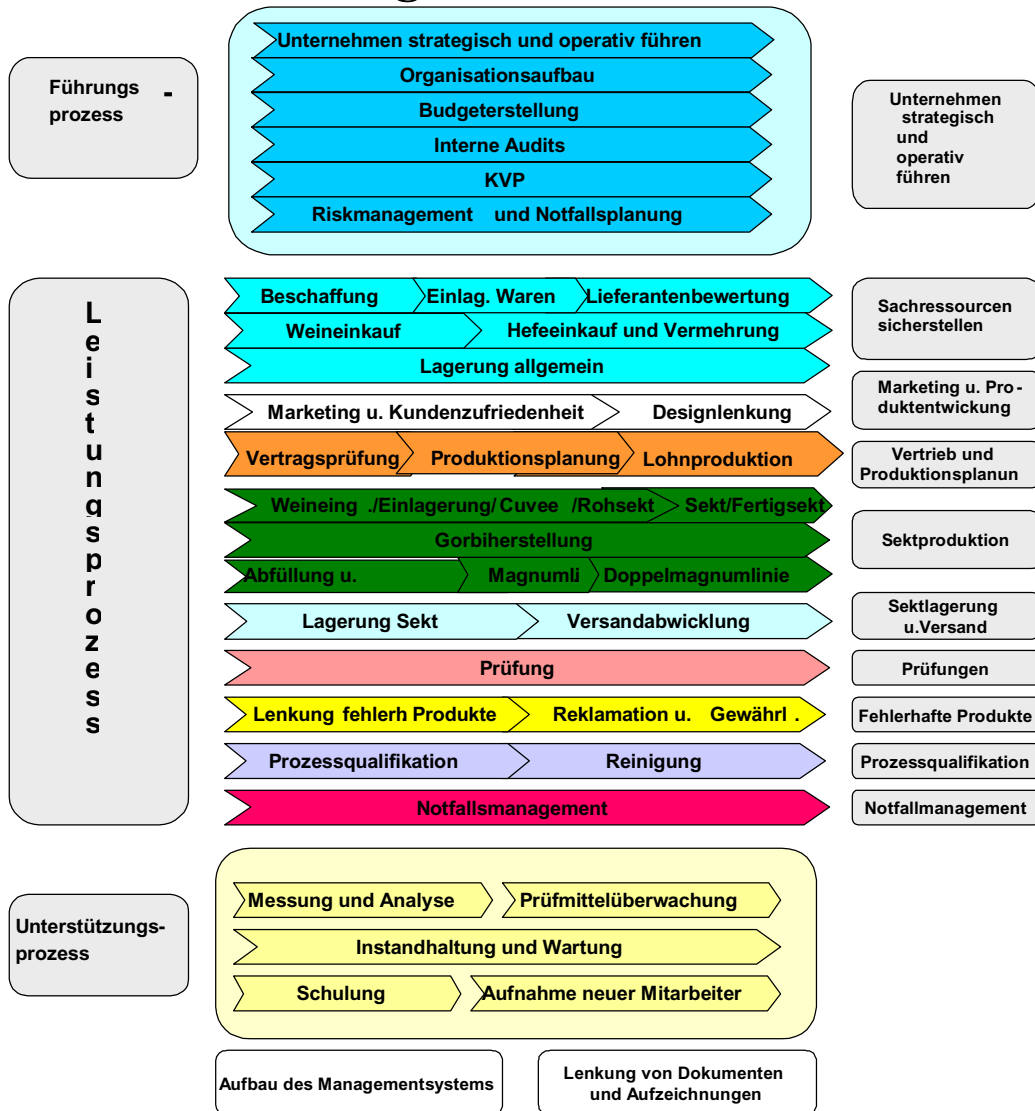


Qualitätssicherung bei der Sektbereitung

H. JAGERSBERGER



Managementhandbuch



Autor: Ing. Herbert JAGERSBERGER, Fa. Henkell & Söhnlein, Sektellerei KG, Himbergerstraße 28, A-1100 WIEN



Die Firma HENKELL & SÖHNLEIN ist eine 100 % familieneigene Gesellschaft, die die Interessen an Weinen, Sekten, Spirituosen und Obstsäften der Oetker Gruppe darstellt.

Grundlagen zur Vertragsgestaltung von Weinlieferungsverträgen

1. Erfüllung aller gesetzlichen Kriterien des österr. Weingesetzes
2. Abnahmedatum / Lieferung
 - ab Gärrende
 - bis spätestens vor der nächsten Ernte
3. Wein aus letzter Ernte
4. Sortenrein
5. Verbotene Zusätze berechtigen den Käufer im Schadensfalle Regressansprüche für das gesamte Cuvee beim Lieferanten geltend zu machen.
6. Endgültige Untersuchung der Weine

erfolgt vom Abnehmer und nur diese ist als Abnahmeverpflichtung maßgeblich.

7. Für fehlerhafte Weine, sowie für Weine mit festgestellten Analyseabweichungen besteht keine Abnahmeverpflichtung.
8. Schulungsteilnahme – Weiterbildung ist zwingend vorgeschrieben.

Qualitätsparameter – Sektgrundwein

1. Organoleptische Eignung nach Verkostung durch einkaufenden Oenologen
2. Einfache analytische Spezifikation

Aufzeichnungen im EDV - System

Wichtig für die Rückverfolgbarkeit von Problemen von der abgefüllten Flasche bis zum Ursprung, spricht Winzer bis Glashütte.

Tabelle 1: Analytische Spezifikation

Parameter	Gehalt
Vorhandener Alkohol	10 - 10,5 VOL. %
Freies SO ₂	15 - 20 mg/l
Gesamtes SO ₂	< 70 mg/l
Restzucker	< 2 g/l
Zuckerfreier Extrakt	> 16 g/l
pH-Wert	< 3,2
Säure	7 - 8 g/l
Weinsäure	> 1 g/l
Apfelsäure	0 - 4 g/l
Milchsäure	0 - 2 g/l
Zitronensäure	max. 0,4 g/l (kein Zusatz)
Ascorbinsäure	ohne Zusatz
Metaweinsäure	ohne
Flüchtige Säure	< 0,5 g/l
Eisen	< 3 g/l Blauschönungsbedarf
Polyphenole	< 180 mg/l gem. als Gallussäure

Tabelle 2: Laborplan

CCP	CCP			Maßnahmen			Überwachung			
	Gefahr Risiko	Grenzwerte	Maßnahmen (Arbeitsanweisung)	Häufigkeit	Dokumentation	Verantwortlich	Überwachung der Maßnahmen	Verantwortlich	Häufigkeit	Verhalten bei Abweichung
CCP 2 Wein	Schwermetalle L	< 1 mg/l	Schönung PA100701P09	jedes Cuveé	Cuveéblatt	LAB	Kontrolle Gegenprobe Schönung PA100701P09	LAB	jedes Cuveé	Weinbehandlung
CCP 3 Wein	Freies SO ₂ L	< 60 mg/l < 50 im freien Verkehr	Schwefelkontrolle PA100701P04	jeder Weineingang	Weineingangsbuch	LAB	Stichprobe SO ₂ -Kontrolle PA100701P04	QM	nach Schwefelung	Nachschulung
CCP 9 Flaschenbruch	Flaschenbruch und Vergütung L	Brüche < 0,35 %	Zertifikat v. Hersteller	pro Vertrag	Lieferantenebewertung VA 061002	Einkauf	Auswertung Brüche pro Fülltag FM090501	QM	täglich	Charge sperren und reklamieren
CCP 10 Füller	Glassplitter L	negativ	Scherbendusche	nach Vorspannbruch	Füllschein	BP	Kontrolle Scherbendusche PA100701P15	Schlosser	täglich	rep. Dusche
CCP 12 Reinigung Gärtank, Kühltank	Reinigungsmittelrückstände L	negativ	spülen mit Wasser	nach Reinigung	Reinigungsab.	KM	Sensorische Kontrolle des Spülwassers	KM	nach Reinigung	Nachspülung mit Wasser
CCP 13 Zugabe v. Schwefel	SO ₂ Gehalt L	50 mg/l	Prüfung des freien Schwefel PA100701P04	pro Tank	Cuveéblatt Prüfplan Labor	LAB	Prüfung d. Cuveéblattes	QM	täglich	Tank sperren Abweichungsbeschreibung
CCP 14 Schönung des Weines im Cuveébeh.	Cyanid Kupfer, Silber L	negativ 1,0/ 0,5 mg/l	Gegenprobe Schönung nach Filtration	pro Cuveé	Cuveéblatt Prüfplan Labor	LAB	Prüfung d. Cuveéblattes PA100701P08	QM	pro Cuveé	Cuveé sperren Abweichungsbeschreibung

Gegenübergestellt werden die Laboraufzeichnungen:

Jeder Produktionsschritt vom Weineingang bis zur abgefüllten Flasche wird im Labor dokumentiert.

D.h. es gibt einen **Laborplan** aus dem hervorgeht, welche Untersuchung zu welchem Zeitpunkt durchgeführt werden muss.
Bei längeren Lagerzeiten von Wein- bzw.

Rohsekt oder Fertigsekt kommt zusätzlich zu den routinemäßigen Untersuchungen noch eine Kontrolle hinzu, um die Erhaltung der Qualität sicherzustellen.

