



Info-Blatt: KUPFERSULFAT

Kupfersulfat ist ein Weinbehandlungsstoff. Es dient der Beseitigung von hartnäckigen Böchsern und aromatischen negativen Veränderungen.

Im EU-Recht ist die Verwendung wie folgt geregelt: *"Verwendung von Kupfersulfat zur Beseitigung eines geschmacklichen oder geruchlichen Mangels des Weines bis zum Grenzwert von 1 g/hl, sofern der Kupfergehalt des so behandelten Erzeugnisses 1 mg/l nicht übersteigt."*

Zugelassen ist die Schönung mit Kupfersulfat somit bei:

- Federweißer (nur wenn er als Federweißer verbraucht wird!)
- Wein
- Perlwein
- Schaumwein
- Likörwein

Nicht zugelassen ist Kupfersulfat bei:

- Trauben
- Maische
- Traubenmost
- Teilweise gegorenem Traubenmost
- noch in Gärung befindlichen Jungwein

Wird die Höchstmenge von 1 g Kupfersulfat je 100 l Wein eingesetzt, so erhöht sich der Kupfergehalt im Wein um etwa 2,55 mg/l. Hierbei ist der bereits vor der Behandlung vorhandene Kupfergehalt des Weines nicht berücksichtigt. Das zugesetzte Kupfersulfat reagiert mit im Wein vorhandenen Schwefelverbindungen zum Kupfersulfid und fällt als schwarzer Niederschlag (in sehr geringen Mengen) aus. Damit reduziert sich der Kupfergehalt im Wein analog zu der ausgefallten Menge an H₂S oder Mercaptan-Verbindungen.

Diese Reduzierung des Kupfergehaltes ist nicht berechenbar, daher ist nach der Kupfersulfatbehandlung eine Überprüfung des Kupfergehaltes im Wein erforderlich. Bei Kupfergehalten über 1 mg/l ist eine nachfolgende Blauschönung erforderlich, um den Kupfergehalt unter die gesetzl. Höchstmenge von 1 mg/l abzusenken. Bei Kupfersulfatdosagen unter 0,4 g/hl kann davon ausgegangen werden, dass der Kupfergehalt im Wein unter 1 mg/l liegt. Dies trifft jedoch nur zu, wenn der Ausgangswein keine Kupfermengen enthält, was bei Weinen mit einem Böchser zu erwarten ist.