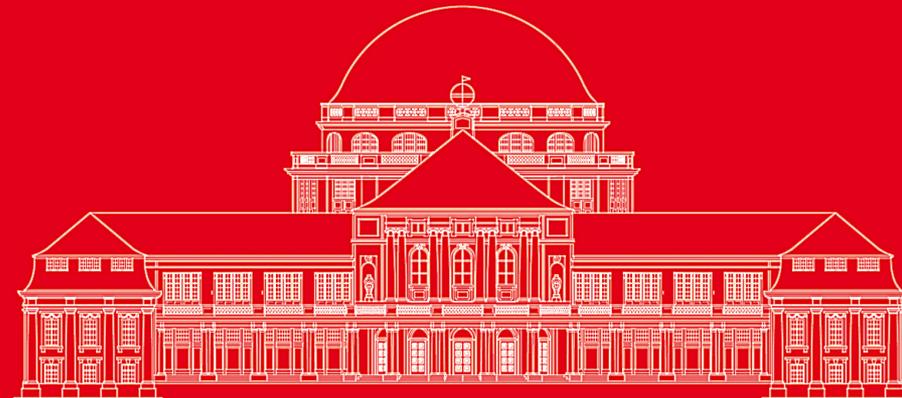




# ANALYTIK VON RÜCKSTÄNDEN ALLERGENER WEINBEHANDLUNGSMITTEL\*

Carsten Carstens, Marina Deckwart, Markus Fischer, Angelika Paschke-Kratzin

Universität Hamburg, Institut für Lebensmittelchemie, Hamburg School of Food Science



\*: gekürzte Fassung

# Wein – Allergie – Unverträglichkeit

Nicht: SO<sub>2</sub>, Histamin -> Übelkeit, Kopfschmerzen, Urtikaria

Unverträglichkeit, aber keine Allergie

Sondern: Kasein & Molkenprotein aus Kuhmilch

Ovalbumin & Lysozym aus Hühnerei

# Weinschönung

Klärung: Fällung feinen Trubes und instabiler Proteine

Harmonisierung: Reduktion des Polyphenolgehaltes

Wirkprinzip: Neutralisation ungleichnamiger Ladungen  
→ Präzipitation ungeladener Makromoleküle

---

Lysozym: Stabilisierung gegen malolaktische Fermentation (BSA, biologischer Säureabbau), z.B. durch *Oenococcus oeni*

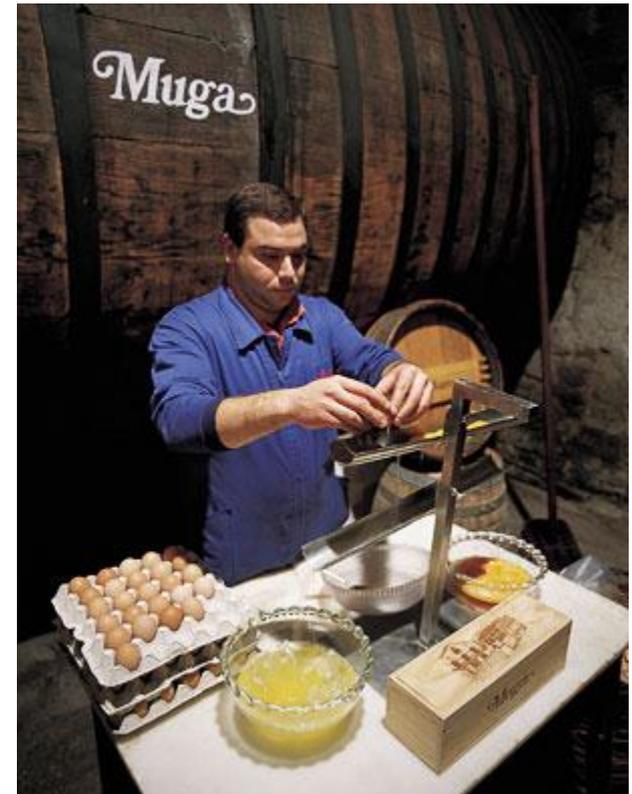
# Weinschönung

Krünitz, Oeconomische Encyclopädie Band 236, 1856:

*„Milch dient nur für weiße Weine, und soll den Vortheil haben, jeden Beigeschmack zu entfernen. Man nimmt auf 1 rhein. Ohm 1/2 Schoppen bis 1/2 Maaß **frische kuhwarme Milch**, schlägt sie zu Schaum und setzt sie so zum Wein.“*

Hamm, Das Weinbuch, 1865:

*„Bei trüb oder lang gewordenem Rotwein wird auf die Ohm **das Weiße von ungefähr 12 recht frischen Eiern** in einer reinen Schüssel zu Schaum geschlagen.“*

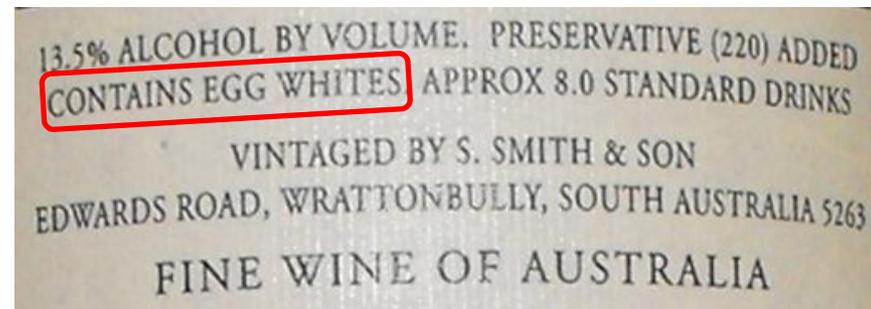


Quelle: [www.bodegasmuga.com](http://www.bodegasmuga.com)

## Rechtliche Situation in der EU

- VO (EG) Nr. 1493/1999: Zulässigkeit der Verwendung (als önologisches Verfahren)
- RL 2000/13/EG: technologische Hilfsstoffe → keine Zutat
- RL 2003/89/EG: wenn in Anhang IIIa aufgeführt → Zutat (bei Verbleib im Enderzeugnis)
- RL 2005/26/EG: vorläufiger Ausschluss aus Anhang IIIa
- RL 2007/68/EG: Wiederaufnahme in Anhang IIIa, aber Übergangsregelung bis zum 31.05.2009
- VO (EG) Nr. 415/2009: Verlängerung der Übergangsregelung bis 31.12.2010
- VO (EG) Nr. 1266/2010: Verlängerung der Übergangsregelung bis 30.06.2012

# Kennzeichnungspflicht: Beispiel Australien



## FEI-Projekt: AiF 16330N

Technologie & Sensorik  
(Forschungsanstalt  
Geisenheim, Land Hessen)

Allergennachweis  
(Institut für  
Lebensmittelchemie,  
Uni Hamburg)

In vivo-Analytik  
(Klinik und Poliklinik für  
Dermatologie und  
Allergologie, TU München)

- Evaluation des Kontaminationsrisikos von Wein
- Überprüfen des Einflusses technologischer Verfahren auf Abreicherung
- Testen alternativer Schönungsmittel

## Fazit

- Zusammenhang Weinherstellung / Allergenbelastung  
→ Reduktion durch Technologie möglich
- Unterschiedliches Risikopotential je nach Art des Weins
- Analytik allein reicht nicht, Grenzwerte sind erforderlich!
- Gewährleistung von Schutz des Verbrauchers und Schutz der Hersteller



# Fragen?

Das IGF-Vorhaben „Reduktion des Gehaltes allergener Weinbehandlungsmittel im Endprodukt Wein durch technologische Verarbeitung“ der Forschungsvereinigung Forschungskreis der Ernährungsindustrie e.V. (FEI), Godesberger Allee 142-148, 53175 Bonn, wurde über die AiF im Rahmen des Programms zur Förderung der industriellen Gemeinschaftsforschung und -entwicklung (IGF) vom Bundesministerium für Wirtschaft und Technologie aufgrund eines Beschlusses des Deutschen Bundestages gefördert.



FORSCHUNGSKREIS DER  
ERNÄHRUNGSINDUSTRIE E.V.



ALLIANZ  
INDUSTRIE  
FORSCHUNG

