

Das WBI empfiehlt folgende Formeln für die Anreicherung:

$$\Rightarrow \text{natürlicher Alkoholgehalt (g/l)} = [\text{Mostgewicht [}^\circ\text{Oe]} \times 2,5 - \text{zuckerfreier Extrakt}^1 \text{ (g/l)}] \times 0,465$$

alternativ

$$\Rightarrow \text{natürlicher Alkoholgehalt (g/l)} = \text{vergärbare Zucker}^2 \text{ (g/l)} \times 0,465$$

$$\Rightarrow \text{Anreicherungsspanne (g/l)} = \text{gewünschter Gesamtalkohol (g/l)} - \text{natürlicher Alkoholgehalt (g/l)}$$

$$\Rightarrow \text{Saccharose (g/l bzw. kg/1000 l)} = \text{Anreicherungsspanne (g/l)} \times \text{Anreicherungsfaktor } 2,1^3$$

¹ Der zuckerfreie Extrakt variiert je nach Rebsorte, Gesundheitszustand und Gesamtsäure-Gehalt.

Beispiele:

- Müller-Thurgau gesund, 6,5 g/l Gesamtsäure: 20 g/l zuckerfreien Extrakt ansetzen

- Weißherbst mit Botrytis, 10 g/l Gesamtsäure: 28 g/l zuckerfreien Extrakt ansetzen

² sofern der Gehalt an vergärbaren Zucker durch z.B. FTIR-Messung bekannt ist

³ Bei warmer, stürmischer Gärung von Rotwein kann statt 2,1 g/l mit 2,4 g/l Saccharose gerechnet werden