

## Der Zucker im Wein.

Die Umwandlung des Zuckers in Weingeist findet bei der Gährung nicht vollständig statt; es bleibt immer, auch in den ältesten Weinen, eine gewisse, doch verhältnißmäßig geringe Menge Zucker zurück.

Bei den badischen Weinen schwankt der Gehalt an Zucker zwischen  $\frac{1}{2}$  bis 2 Th., nur ein Wein enthält 11, ein anderer über 3 Th. Zucker in 1000 Th. Wein. So gering diese Menge ist, so scheint sie doch nicht ohne Einfluß auf die Güte des Weines zu sein.

Es ist zu bedauern, daß man die früheren an verschiedenen Orten ausgeführten Untersuchungen in Beziehung auf den Zuckergehalt untereinander und mit den vorliegenden Untersuchungen kaum vergleichen kann, weil bis jetzt meist ganz verschiedene in mancher Beziehung dem Zucker gerade entgegengesetzte Körper, wie Gerbstoff und Farbstoff, mit dem Zucker zusammen als solcher bestimmt wurden. Bei den vorliegenden Untersuchungen wurden jene Stoffe vorerst sorgfältig getrennt und dann der Zucker bestimmt. Nach vergleichenden Versuchen ist die Verschiedenheit meist nicht sehr bedeutend, ob man jene Stoffe vorher entfernt oder nicht, in andern Fällen aber berechnet man mehr, als die doppelte Menge des vorhandenen Zuckers, wenn Gerbstoff und Farbstoff nicht entfernt wurden.

Die Frage, wodurch eine größere Menge Zucker im Wein erhalten bleibt, ist nicht gelöst, jedenfalls richtet sich, nach den folgenden Untersuchungen, der Gehalt an Zucker im Wein, der über ein Jahr alt ist, so lange nicht nach der ursprünglichen Menge Zucker im Most oder nach dem Weingeist im Wein, als nicht mehr als 20 Proc. Zucker im Most enthalten waren oder 12 Proc. Weingeist im Wein enthalten sind, denn wir finden Weine mit 12 Proc. Weingeist, die weniger Zucker enthalten, als andere mit 9 oder 10 Proc. Weingeist.

Sehr starke Weine mit über 14 Proc. Weingeist enthalten gewöhnlich mehr Zucker, weil durch größere Mengen Weingeist die Gährung vermindert, doch, wie es scheint, nicht aufgehoben wird, denn der Portwein enthält 19—23 Proc., Madera 17—22 Proc., Kapwein 15—18 Proc. Weingeist; indessen hat man allen Grund anzunehmen, daß oft bei diesen sehr starken Weinen ein Theil des Weingeistes nicht in dem Wein entstanden, sondern demselben zugesetzt worden ist. So behauptet z. B. Ginjal, der seine Untersuchungen in Portugal selbst ausgeführt hat,