



### Waagrecht

- 2** Die alkoholische Gärung ist ein solcher Prozess (13)
- 5** Zugelassenes Säuerungsmittel (14)
- 8** Was muss bei der Maischergärung bzw. Anreicherung berücksichtigt werden? (12)
- 10** Zugelassenes Säuerungsmittel (11)
- 11** Wird bei der Entsäuerung ausgefällt (10)
- 13** Dazu werden Holzfässer mit einer 0,05 %-igen wässrigen SO<sub>2</sub>-Lösung vollgehalten. (17)
- 15** Mehrere Weine mit unterschiedlichen
- Mengen an Alkohol, Säure, Zuckerresten, etc. werden miteinander gemischt (10)

- 17** Schwefelung kann mit SO<sub>2</sub>-Gas in dieser Form vorgenommen werden (14)
- 20** Entsteht bei der Gärung aus einem Teil des Zuckers (12)
- 21** Muss bei der Anreicherung mit Mostkonzentrat berücksichtigt werden (12)
- 23** Damit kann österreichischer Qualitätswein gesüßt werden (15)

### Senkrecht

- 1**  $E \times M \times 0,67 = \dots?$  (9)
- 3** 0,4 g/l Weinsäure im Wein ist der gesetzliche ... (13)
- 4** Volumprozent (12)
- 6** Um 1 l Most um 1 ‰ zu entsäuern werden davon 0,67 g benötigt. (17)
- 7** Bei Süßung mit Traubenmost wird der Alkoholgehalt ... (10)
- 9** Durch Zusatz von schwefeliger Säure zu Wein werden wilde Hefen und Bakterien gehemmt - man nennt dies ... (15)
- 12** Abkürzung für Kaliumpyrosulfit (3)
- 14** Eine Behandlung des Weins mit Bentonit dient zur ... (9)
- 16** Eine Süßung von Kabinett und Prädikatsweinen ist ... (8)
- 18** Bei der Gärung wird Zucker im Most darin umgewandelt. (7)
- 19** KPS erhält man auch in dieser Form (5)
- 21** Um wie viel Vol.-% darf maximal (ohne Genehmigung) angereichert werden? (Zahl ausschreiben) (4)
- 22** Abkürzung für "rektifiziertes Traubenmostkonzentrat" (3)