



## Zutatenliste und neues Tannin t\_five

Sehr geehrte Kunden\*Kundinnen,

zunächst können wir Ihnen eine positive Nachricht verkünden. **Die Preise für die Analytik werden wir in diesem Jahr nicht erhöhen.** Unsere Lieferanten haben die Preise (wie jedes Jahr üblich) wieder zwischen 3 und 6% erhöht. Durch Umstellungen im Probenablauf und in der Geräteanalytik können wir die Kosten jedoch größtenteils kompensieren.

Wir versuchen ständig unsere „braun's“-Produktpalette zu verbessern und zu erweitern. Im letzten Jahr haben wir uns lange mit dem Thema Tannin beschäftigt. Unzählige Vorversuche mit zahlreichen Grund-Tanninen wurden von uns durchgeführt. Herausgekommen ist ein Misch-Tannin aus Traubenschalentannin und geröstetem Eichenholztannin -> **Tannin t\_five**. Es eignet sich hervorragend für hochwertige Weissweine und fruchtige Rotweine -> eine perfekte Ergänzung zu unserer bestehenden Tannin-Kollektion. Seit vergangener Woche ist dieses Tannin bei uns erhältlich und wir haben es bereits bei verschiedenen Weinen erfolgreich eingesetzt. Ein weiterer Vorteil von Tannin in Zukunft: keine Deklarationspflicht in der Zutatenliste auf dem Etikett oder beim e-label.

Und da sind wir auch schon beim nächsten Thema: **Nährwerte und Zutatenliste.**

Wir haben uns dazu entschlossen, für die Ermittlung der Nährwerte (kJ, kcal, Kohlehydrate und davon Zucker) **keine Extrakosten** für Sie zu berechnen! Voraussetzung ist die Bestimmung der Parameter Alkohol, Restzucker und Gesamtsäure. Die Nährwerte können wir Ihnen zum Beispiel bei einer Teil- oder Voranalyse vor der Abfüllung oder bei der AP-Analyse ermitteln.

Mittlerweile werden die ersten Secco's (Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure) für die Verperlung vorbereitet. Und bei diesem Produkt muss bereits eine Nährwerttabelle und eine Zutatenliste erstellt werden. Einige Kunden\*innen haben uns bereits fertig erstellte Muster (Nährwerttabelle und Zutatenliste) zur Kontrolle geschickt. Und wir haben mit Entsetzen feststellen müssen, **dass keine einzige Vorlage gesetzeskonform war.** Die Kontrollen und Korrekturen unsererseits waren jedoch sehr zeitaufwendig. Und es hat aufgezeigt, dass die Zutatenliste für jedes Weingut / Genossenschaft / Kellerei individuell angefertigt werden muss. Daher haben wir uns entschlossen, Ihnen bei der Erstellung und Kontrolle der Zutatenliste(n) gegen Gebühr behilflich zu sein. Die Gebühr berechnen wir jeweils nach Zeitaufwand. Wir weisen aber darauf hin, dass wir keine rechtssichere Auskunft erteilen dürfen. Dazu sind wir nicht befugt.

Die meisten von Ihnen werden unserer neuen Mitarbeiterin bereits begegnet sein: seit 01.08.2023 verstärkt **Dr. Birgit Hardt** unser Team. Sie verstärkt uns in der Analytik und sorgt dafür, dass wir uns noch intensiver um die Bereiche Beratung und Sensorik kümmern können.

Falls Sie noch Fragen zu den oben genannten Themen haben, sprechen Sie uns einfach an.

Ihr Weinlabor Braun

Ewa und Günter Braun