

Traubensaft Verarbeitungshinweise 2016

Die Traubensaftbereitung ist auf Grund ihrer speziellen Anforderungen bereits oft vor dem eigentlichen Herbstgeschehen in Angriff zu nehmen. Je nach Mostgewichts- und Säurewerten eignen sich hier die aromareichen Sorten wie z.B. Müller-Thurgau, Bacchus, Faber- oder Scheurebe, Minimalschnitt-Weinberge. **Ideal ist ein Mostgewichts- Säure- Verhältnis von ca. 8,5–9:1.** Die Lese muss mit Mostgewichts- und Säuremessungen darauf abgestimmt werden. Über 70 °Oe werden die Mostgewichte meist zu hoch. Zu beachten ist ein späterer Ausfall von Weinsäure (0,5 - 1g/l) durch Weinstein.

Lese/Planung

- nur **gesundes Lesegut** verarbeiten
- die **Lese sollte Temperaturabhängig** erfolgen, optimal sind für die Wirkung von Enzymen und zur Unterdrückung von Spontanflora 13-15°C.
- ideales Mostgewicht **60-70°Oe** und Gesamtsäure **7,0-8,5g/l**
- die Verarbeitung sollte **innerhalb von 24 Stunden** erfolgen, geringe Mengen Alkohol oder Glycerin machen den Traubensaft verkehrsunfähig
- im Herbst frisch verarbeitete Säfte haben immer geschmackliche Vorteile, entschwefeln von Traubensaft ist aus Qualitätsgründen abzulehnen

Maischeverarbeitung

- eine Gabe von **150g/t Ascorbinsäure** bereits bei der Maschinenlese auf die Maische verhindert eine frühe Oxidation und Braunfärbung während der Pressung
- eine **kurze und reduktive Maischestandzeit** von 1-2h mit einem Mazerationsenzym (z.B. SIHA Extro) kann die Presszeit und damit Oxidation und Phenolgehalte, gerade bei unreifen Lesegut deutlich verringern (ein hoher Phenolgehalt führt zu Bräunungsreaktionen)
- bei rotem Traubensaft empfiehlt sich eine Maischestandzeit mit speziellen Farb extrahierendem Enzyme, erhitzte Säfte weisen oft einen Kochgeschmack auf (HMF-Ton)

Mostverarbeitung

- eine zweite Gabe von **150g/1000l Ascorbinsäure**, in die Saftwanne, zur Verhinderung von Oxidation und Braunfärbung
- **vollständige Enzymierung** des Mostes mit Pektinasen (2 – 6h, z.B. RAPIDASE Clear)
- nicht vollständig entferntes Eiweiß fällt während der heißsterilen Füllung aus, daher mit **4-6kg/1000l 24h vorgequollenem CaNa-Bentonit** (z.B. Canaton) das Eiweiß ausschönen
- **Gerbstoffkorrektur**, in Abhängigkeit zur Lesegutqualität (z.B. Minimalschnitt), um spätere Bräunungsreaktionen zu vermeiden, sollte eine Gerbstoffkorrektur mit PVPP oder

Kasein erfolgen. Empfehlung: 10-30g/hl PVPP und oder 20-50g/hl Anafin Pur oder ein Kombiprodukt.

- **Einstellung der Säure** unter Beachtung der natürlichen Säurereduktion durch Weinsteinausfall mit Kohlensaurem Kalk (KHC ist nicht zugelassen) bzw. falls zu wenig Säure vorhanden ist mit Zitronensäure
- Entsäuerung nach der Bentonitgabe, Säuerung vor der Bentonitgabe
- bei **Entsäuerung mit Kalk** ist mit späteren Ausscheidungen von **Ca-Tartrat** auf der Flasche zu rechnen, hier ist eine Ca-Bestimmung im Weinlabor notwendig
- **Entsäuerung mit KHC** ist technisch möglich, aber nicht zugelassen da Traubensaft als Lebensmittel eingestuft wird und nicht dem WeinG. unterliegt
- bei extrem hohen Säurewerten ist zur Entsäuerung die exakte Wein- und Apfelsäure zu bestimmen
- Gelatine-Kieselol **Flugschönung** (Klärschönung)
- oder **Flotation mit Stickstoff** und hochbloomiger Gelatine (z.B. KELLER Flota Gel), bei großen Mengen Bentonit und zusätzlich 1-2kg Kalk kann es zu Problemen mit dem aufschwimmen des Trubkuchens kommen
- **Filtration z.B. mit Kieselgur**, der Traubensaft muss Kolloidfrei sein (Weinsteinstabilität), eine Sterilfiltration ist bei folgender Heißfüllung nicht nötig
- **Weinsteinstabilisierung**, durch Kälte, zur Vermeidung von Weinsteinausscheidungen auf der Flasche
- CMC und Metaweinsäure ist nicht zulässig und wirken beide nur unzureichend

Abfüllung

- die kaltsterile Arbeitsweise ist mit hohem Risiko verbunden, da eine Reinfektion mit Mikroorganismen zu erwarten ist und es oft zur Schimmelbildung kommt
- bei **heißsterilen Säften** muss auf die Heißhaltephase und eine ausreichende und **schnelle Rückkühlung** der Flaschen geachtet werden um den Kochgeschmack so gering wie möglich zu halten

Rechtliche Rahmenbedingungen, stand Juni 2016

[Merkblatt Traubensaft - LUA](#) oder Google Suche: Merkblatt Traubensaft LUA Koblenz