

Traubensaft Verarbeitungshinweise 2013

Die Traubensaftbereitung ist auf Grund ihrer speziellen Anforderungen bereits 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. **Ideal ist ein Mostgewichts- Säure- Verhältnis von ca. 8,5–9:1.** Die Lese muss mit Mostgewichts- und Säuremessungen darauf abgestimmt werden. Über 75 °Oe werden die Mostgewichte meist zu hoch. Dieses Jahr ist die Gesamtsäure in der Regel sehr hoch, bei 70° Oe wäre die füllfertige Gesamtsäure mit geeigneten Maßnahmen auf ca. 8,5g/l einzustellen, zu beachten ist ein späterer Ausfall von Weinsäure (0,5 - 1g/l) durch Weinsteinstabilisierung

Im Folgenden einige Verarbeitungshinweise zur Traubensaftbereitung

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 **60-75°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 bei 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
- bei rotem Traubensaft empfiehlt sich eine Maischestandzeit mit speziellen Farb extrahierendem Enzyme, erhitze 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 Eisweiß ausschönen
- **Einstellung der Säure** unter Beachtung der natürlichen Säurereduktion durch Weinsteinausfall mit:
 - Kohlensaurem Kalk (KHC ist nicht zugelassen) bzw. Citronensäure
 - 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 wäre eine Stabilisierung mit CALCIUM STABILAT mit vorheriger Ca-Bestimmung im Weinlabor notwendig
- **Entsäuerung mit KHC** ist nicht zugelassen da Traubensaft als Lebensmittel eingestuft wird und nicht dem WeinG. unterliegt
- bei extremen Säurewerten ist im Labor die Weinsäure und Äpfelsäure zu bestimmen
- Gelatine-Kieselso **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

(Quelle: DLR-Bad Kreuznach - Fachgruppe Kellertechnik/Önologie - Stand: 09/2009)

AUSGANGSSTOFFE

Traubensaft kann hergestellt werden aus:

- frischen Weintrauben,
- Traubenmost,
- konzentriertem Traubenmost,
- konzentriertem Traubensaft.

Die verwendeten Trauben müssen aus zulässigerweise mit Reben bepflanzten Flächen stammen, womit nicht genehmigte Rebanlagen ausscheiden. Bestimmte Rebsorten sind nicht vorgeschrieben, jedoch müssen sie klassifiziert sein.

BEGLEITDOKUMENTENPFLICHT

Traubensaft unterliegt wie Wein der Begleitscheinpflicht. Ausgenommen ist abgefüllter Traubensaft in Behältnissen bis höchstens 5 Liter, sofern diese Behältnisse mit einem zugelassenen, nicht wieder verwertbaren Verschluss versehen sind und auf dem Verschluss Name und Anschrift oder Schlüsselzahl (Kennziffer) des Abfüllers angegeben sind und die

gesamte beförderte Menge 100 Liter nicht übersteigt.

BEGRIFF

Traubensaft ist das flüssige, nicht gegorene, aber gärfähige Erzeugnis, das so behandelt wurde, dass es zum Verzehr in unverändertem Zustand geeignet ist und

- aus frischen Weintrauben oder Traubenmost oder
- durch Rückverdünnung von konzentriertem Traubenmost oder Traubensaft gewonnen worden ist.

Ein vorhandener Alkoholgehalt von bis zu 1%vol wird geduldet. Der Traubensaft muss mittels mechanischer Verfahren gewonnen werden und in Farbe, Aroma und Geschmack charakteristische Merkmale von Trauben aufweisen.

BEHANDLUNGSTOFFE, ÖNOLOGISCHE VERFAHREN

Zulässig sind:

- thermische Behandlungen, Zentrifugieren, Filtrieren,
- Entschwefelung mittels physikalischer Verfahren,
- die Verwendung von pektolytischen, proteolytischen und amylolytischen Enzymen,
- Speisegelatine, Tannin, Bentonit, Siliciumdioxid in Form von Gel oder kolloidaler Lösung,
- Kaolin, Kohle und inerten Filterhilfsstoffen,
- Kasein, Eiklar und anderen tierischen Albuminen zum Klären
- neutralem Kaliumtartrat (E 336, Weinstein) und kohlen-saurem Kalk (E 170) zur teilweisen Entsäuerung, wobei letzterer kleine Mengen des Kalziumdoppelsalzes der L(+)-Weinsäure und der L(-)-Apfelsäure enthalten kann
- Citronensäure (E 330) max. 3 g/l
- Ascorbinsäure (E 300), Argon, Helium, Distickstoffmonoxid, Sauerstoff)*

)* Diese Zusatzstoffe dürfen nach guter Herstellungspraxis in der Menge verwendet werden, die erforderlich ist, um die gewünschte Wirkung zu erzielen, unter der Voraussetzung, dass der Verbraucher nicht irreführt wird.

Andere Bearbeitungsmethoden (z.B. die Behandlung mit Kaliumhexacyanoferrat (Blauschönung) oder mit Kupfersulfat (Kupferschönung) sowie die Verwendung anderer Zusatzstoffe oder Zutaten (z.B. der Zusatz von Zucker zur Anreicherung oder Süßung) sind nicht zulässig.

BEZEICHNUNG - PFLICHTANGABEN

- Bezeichnung „Traubensaft“,
- sofern Konzentrat verwendet wurde, zusätzlich „aus Traubensaftkonzentrat“,
- die Angabe des Herstellers bzw. Abfüllers mit Namen und Firmensitz,
- das Nennvolumen (zulässig sind: 0,01l - 0,10l - 0,125l - 0,20l - 0,25l - 0,33l - 0,50l - 0,70l [nur für Mehrwegflaschen] - 0,75l, 1,0l - 1,5l - 2,0l - 3,0l - 4,0l - 5,0l - 9,0l - 10,0l),
- das Mindesthaltbarkeitsdatum in der Form: „mindestens haltbar bis Ende ...“, gefolgt von Monat und Jahr (auch: „Mindestens haltbar bis 31.12.2014“; wenn in dieser exakten Auflistung und Reihenfolge, kann auf die Angabe einer Loskennzeichnung verzichtet werden),
- das Zutatenverzeichnis, soweit Zusatzstoffe verwendet

wurden, die im Enderzeugnis technologisch wirksam sind, z.B.: „Zutaten: Traubensaft, Antioxidationsmittel: Ascorbinsäure“;

- die Loskennzeichnung,
- die Angabe rot oder weiß.
- Die Angaben sind gut sichtbar, deutlich lesbar und unverwischbar anzubringen; eine bestimmte Buchstabengröße ist nur für die Angabe des Nennvolumens vorgeschrieben, sie beträgt:
 - bei einem Nennvolumen bis 50 ml 2 mm
 - bei einem Nennvolumen von 50 ml bis 200 ml 3 mm
 - bei einem Nennvolumen von 200 ml bis 1000 ml 4 mm
 - bei einem Nennvolumen von mehr als 1000 ml 6 mm

ZULÄSSIGE ANGABEN

- Geografische Herkunftsangaben, sofern diese in Deutschland anerkannt und im Bundesanzeiger veröffentlicht sind (z.B. „Nahe Traubensaft“).
- Entsprechend anerkannt werden können:
 - die in § 3 Abs. 1 WeinG. genannten Anbaugebietsnamen,
 - die Namen der Bereiche und Lagen nach § 23 Abs 1 Nr.la) WeinG.,
 - die Namen von Gemeinden und Ortsteilen nach § 23 Abs 1 Nr.lb) WeinG.,
 - Marken- und Phantasiebezeichnungen,
 - die Angabe von Rebsorten,
 - der Jahrgang.

Im Gegensatz zur Weinbezeichnung müssen die Angaben zu 100 % zutreffend sein.

Verboten sind Prädikatsbezeichnungen wie z.B. „Kabinett“ oder „Spätlese“.

BESCHAFFENHEITSMERKMALE

Für bestimmte Inhaltsstoffe sind Mindest- bzw. Höchstwerte festgesetzt:

Relative Dichte (20°/20°)	min. 1,055 (bei Direktsaft)
Gesamtsäure, berechnet als Weinsäure	min. 5 g/l
Vorhandener Alkoholgehalt	max. 1 %vol (= 7,9 g/l)
Gesamt-Schwefeldioxid	max. 10 mg/l
Sulfatgehalt, berechnet als SO ₂ (für entschwefelten Traubensaft)	max. 350 mg/l
Flüchtige Säure	max. 0,4 g/l
Milchsäure	max. 0,5 g/l
Hydroxymethylfurfural (HMF)	max. 20 mg/l
Kupfer	max. 5 mg/l
Zink	max. 5 mg/l
Eisen	max. 5 mg/l

KELLERBUCHFÜHRUNG

Traubensaft muss wie Wein in die Kellerbuchführung eingetragen werden

VERARBEITUNGSVERBOT

Traubensaft darf weder zu Wein verarbeitet noch Wein zugesetzt werden.