






© www.weather365.net	Di	Mi	Do	Fr	Sa
Wetter					
TMax / TMin [°C]	30 / 17	31 / 18	30 / 18	27 / 18	29 / 17
Niederschlag [mm]	0	0	0	1	0
Regenrisiko [%]	0	0	20	30	20
Bodenfeuchte [%nFK] Lössboden 30-60cm Tiefe	24	24	20	20	20

**Lese für Traubensaft und Federweißer beginnt – Hauptlese ab Mitte September erwartet – Kellerwirtschaftskurs voraussichtlich in KW 37, genaue Terminfestlegung erfolgt je nach Reifefortschritt und wird rechtzeitig bekannt gegeben**

### Allgemeine Situation

Die aktuelle Situation über Franken hinweg gesehen ist sehr unterschiedlich, bedingt v.a. durch die uneinheitliche Niederschlagsverteilung während der Vegetation. Lokale Starkniederschläge haben Anlagen teils nicht unerheblich geschädigt.

In Anlagen mit starkem Sonnenbrand, bzw. Hitzeschäden geht die Reife jetzt sehr schnell voran, aufgrund des geringen Ertrages, den die Rebe jetzt nur noch zu versorgen hat.

### Produktion von Traubensaft

Viele Betriebe haben bereits ihr Sortiment um die Posten „Traubensaft“ oder „Traubensaft-Secco“ erweitert. So kann v. a. bei Veranstaltungen eine alkoholfreie Alternative angeboten werden, die trotzdem aus dem eigenen Betrieb stammt.

Ein sehr wichtiges Kriterium bei der Produktion von Traubensaft ist die rechtzeitige Lese, dass der Saft nicht zu süß ist und noch ausreichend Säure hat. Sollte eine Traubensaftproduktion aus den eher frühreifen Sorten (Bacchus, Müller-Thurgau) geplant sein, wird in den kommenden Tagen bereits der richtige Lesezeitpunkt sein (Achtung: Wartezeiten Pflanzenschutz beachten!!!)

Bei der Produktion von Traubensaft sind viele wichtige Punkte zu beachten, um ein gutes und v. a. verkehrsfähiges Produkt herzustellen. Traubensaft unterliegt dem Lebensmittelrecht und nicht dem Weinrecht! So ist beispielsweise der Zusatz von SO<sub>2</sub>, Saccharose, Metaweinsäure usw. nicht zulässig!

Traubensaft darf max. 1 %vol. vorhandenen Alkohol und max. 10 mg/l gesamte SO<sub>2</sub> aufweisen. Der Saft muss ein Mostgewicht von mindestens 55 °Oe und eine Gesamtsäure von mind. 6,0 g/l enthalten.

### Fahrplan zur Erzeugung von Traubensaft / Traubensaft-Secco

- 60 – 70 °Oe, bei 7 – 9 g/l Gesamtsäure, da Saft sonst zu süß wird
- Schnelle und kühle Verarbeitung, da SO<sub>2</sub>-Einsatz verboten ist
- Gesundes Lesegut zur Verringerung der Zahl der Mikroorganismen und Vermeidung von Hochfarbigkeit
- Lese früh morgens kalt, pektolytisches Enzym bereits auf die Trauben
- Schnelle Verarbeitung
  - § Quetschen
  - § Pressen, nur geringer Druck zur Verringerung des Phenoleintrags → Farbe! Bitter!

- Zugabe von 150 mg/l Ascorbinsäure (darf auch mehr sein – „quantum sadis“)
- weitere Enzymgabe (Pektinase, max. Aufwandmenge)
- Nach ca. 2 Stunden Zugabe von 600 g/hl vorgequollenem Bentonit
  - § Eisenarmes Bentonit wg. Blei
  - § Vorquellen in hartem, mit 10 g/l Zitronensäure gesäuertem Wasser zur Verringerung des Bleieintrags (Grenzwert im Saft: 0,05 mg/kg Saft)
  - § Evtl. Klärschönung mit Kieselöl - Gelatine
- Vorklärung mit Kammerfilter
- Säuerung mit Zitronensäure oder Entsäuerung, wenn notwendig
- K100 oder Crossflow-Filtration
- Kältestabilisierung bei unter 0 °C (wenn möglich)
  - § Evtl. mit Kontaktweinstein
- EK-Filtration
- Zugabe von weiteren 150 mg/l Ascorbinsäure
- Heißsterile oder kaltsterile Füllung
  - § kaltsterile Füllung kann zum Wachstum von Mucorpilzen führen

**TIPP:**

Traubensaft und Süßreserve unterscheiden sich durch den Eintrag im Kellerbuch! Wenn der Eintrag als „Traubenmost“ erfolgt, kann dieser als Süßreserve verarbeitet und auch als Traubensaft verwendet werden!

**Kennzeichnung von Traubensaft**

Pflichtangaben bei Traubensaft ist der Begriff „Traubensaft“, Name oder Firma und Anschrift des Herstellers, Abfüllers oder Verkäufers, eine Losnummer, ein Mindesthaltbarkeitsdatum, die Nettofüllmenge und ein Zutatenverzeichnis (falls Citronensäure, Ascorbinsäure oder Kohlen-säure zugesetzt wurde).

Außerdem muss auf dem Etikett eine Nährwertkennzeichnung erfolgen. Als Beispiel hier ein Eti-kett von einem Traubensaft-Secco mit einem Mostgewicht von 75 °Oechsle:

*Traubensaft – Secco*

*mit zugesetzter Kohlensäure*

*Weingut Weinberger*

D-97070 Weinstadt

Mindestens haltbar bis: 31.12.2021  
L Nr. 01/19

**Zutaten:** Traubensaft, Kohlensäure,  
Säuerungsmittel Citronensäure,  
Antioxidationsmittel Ascorbinsäure

100 ml enthalten:

Brennwert/Energie:	309 kJ /74 kcal
Fett:	< 0,5 g
Davon gesättigte Fettsäuren:	< 0,1 g
Kohlenhydrate:	16,6 g
davon Zucker:	16,6 g
Eiweiß:	< 0,5 g
Salz:	< 0,01 g

M 0,75 l

Bei veränderten Mostgewichten halten Sie für die Nährwertangaben Rücksprache mit ihrem Weinlabor. Die Zutaten sind mengenmäßig in absteigender Reihenfolgen aufzulisten.