






Freitag: Morgens und im Verlauf des Vormittages gering bewölkt Frühwerte 20 Grad, am Vormittag bei 26 Grad. Gegen Mittag und am Nachmittag wechselnd bewölkt, teils mit Regenschauern, Höchstwerte 30 Grad, abends dicht bewölkt, zeitweise kräftiger Regen und um 23 Grad. Nachts anfangs gering bewölkt. Ab Mitternacht meist sternklar. Die Tiefstwerte erreichen in etwa 16 Grad.

Die weiteren Aussichten: Samstag gering bewölkt. Höchstwerte 30 Grad. In der Nacht zum Sonntag Tiefstwerte um 16 Grad. Sonntag oft heiter maximal 33 Grad.

© www.weather365.net	Fr	Sa	So	Mo	Di
Wetter					
TMax / TMin [°C]	30 / 17	30 / 16	33 / 16	26 / 17	24 / 14
Niederschlag [mm]	5	0	0	4	5
Regenrisiko [%]	70	5	0	60	50
Bodenfeuchte [%nFK] 30-60cm Tiefe	34	34	34	34	34
Bodentemp 40cm Tiefe [°C]	17	18	19	19	18
Pflanzenschutzmittel Sprühverluste (Grenzwert Wind 5 m/s)	mittel 4,5 m/s	leicht 3,2 m/s	gering 1,6 m/s	mittel 4,3 m/s	hoch 5,1 m/s

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 5-10 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 SO₂, Saccharose, Metaweinsäure usw. nicht zulässig!

Traubensaft darf max. 1 %vol. vorhandenen Alkohol und max. 10 mg/l gesamte SO₂ 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 SO₂-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 Kieselsol - 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: 31.12.2022
L Nr. 01/20

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 Reihenfolge aufzulisten.

Bayerisches Programm zur Stärkung des Weinbaus Teil A Umstrukturierung und Umstellung von Rebflächen (WBA)

Die LWG informiert:

Die Bayerische Staatsregierung teilt mit, dass ab **29.07.2020** Anträge zur Umstrukturierung und Umstellung von Rebflächen gestellt werden können. Die Antragstellung ist wie im letzten Jahr bis **30.09.2020** möglich.

Es können wieder Maßnahmen zur Umstrukturierung der Zeilenbreite und Sortenumstellung von Rebflächen beantragt werden. Ebenso die Installation von Tropfbewässerungsanlagen.

Auch die Förderung einer Querterrassierung von Steillagen ist möglich.

Wichtige Informationen zur Antragstellung:

- **Für alle Vorhaben müssen die beantragten Flächen zum Zeitpunkt der Antragstellung bestockt sein. Alle Stöcke müssen unbedingt stehen bleiben!**
- **Mit der Maßnahme darf erst begonnen werden, sobald dem Antragsteller eine Zustimmung der LWG zum vorzeitigen Maßnahmenbeginn vorliegt.**
- **Eine Antragstellung per Mail ist nicht rechtsgültig!**
Reichen Sie den Antrag per Brief oder Fax (0931/9801-150) an der LWG ein.

Bitte beachten Sie alle weiteren Informationen zum Förderverfahren im aktuellen Merkblatt.

Die entsprechenden Unterlagen zum Antrag auf Unterstützung finden sie im Förderwegweiser des StMELF unter

www.stmelf.bayern.de/foerderwegweiser

(Link: Weinbau – Teil A: Umstellung und Umstrukturierung von Rebflächen)

Steht kein Internetzugang zur Verfügung können die Antragsunterlagen bei der LWG angefordert werden.

Aufgrund der momentanen Situation bitten wir, persönliche Besuche an der LWG vorher telefonisch abzustimmen.

Bei Fragen und Unklarheiten wenden sie sich bitte an:

Tel. 0931/9801 – 214 Inge Schömig, - 215 Peter Wolter