

+++ hohe Temperaturen treiben die Reifeentwicklung voran +++ Zeitfenster für Traubensaft ist offen +++ Neuerung Reife- und Jungweintabelle +++

Allgemeine Situation:

Die heiße und trockene Witterung der letzten sieben Tage, minimiert das Fäulnis-Risiko und treibt die Reifeentwicklung zügig voran. Somit können in einigen Anlagen die Mindestvoraussetzungen für die Produktion von Traubensaft bzw. Traubensaft-Secco erreicht werden.

Produktion von Traubensaft und Traubensaft-Secco

Viele Betriebe haben bereits ihr Sortiment um die Posten „Traubensaft“ oder „Traubensaft-Secco“ erweitert.

Eine Traubensaftproduktion sollte aus den eher frühreifen Sorten (Bacchus, Müller-Thurgau) geplant werden. **(Achtung: Wartezeiten Pflanzenschutz beachten!!!)**

Es 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!

Der Traubensaft muss:

- mind. 55 °Oe
- mind. 6,0 g/l Gesamtsäure (berechnet als Weinsäure) enthalten.
- mit einer Nährwertkennzeichnung versehen sein

Traubensaft darf

- max. 1 %vol. vorhandenen Alkohol
- max. 10 mg/l gesamte SO₂ aufweisen
- max. 0,4 g/l flüchtige Säure

Fahrplan zur Erzeugung von Traubensaft / Traubensaft-Secco

- 60 – 70 °Oe, bei 7 – 9 g/l Gesamtsäure (da sonst zu süß!)
- Schnelle und kühle Verarbeitung, da SO₂-Einsatz verboten
- Gesundes Lesegut → Verringerung der Mikroorganismen & Vermeidung von Hochfarbigkeit
- Lese früh morgens bei kalten Temperaturen, pektolytisches Enzym bereits auf die Trauben
- Schnelle Verarbeitung
 - Quetschen und anschließendes Pressen
(niedriger Phenoleintrag, da sonst → Hochfarbig! Bitter!)
- Zugabe von 150 mg/l Ascorbinsäure (darf auch mehr sein – „quantum satis“)
- weitere Enzymgabe (Pektinase mit max. Aufwandmenge)

- Nach ca. 2 Stunden Zugabe von 600 g/hl vorgequollenem Bentonit
 - Eisenarmes Bentonit wegen möglichem Blei Eintrag
 - 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
- Kältstabilisierung 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!
 - Nach der Erhitzung muss auf eine schnelle Rückkühlung geachtet werden.
 - Heiß eingefüllte Säfte können nach einer Heißhaltezeit von 30 – 40 Minuten rückgekühlt werden. → sonst deutliche Geschmacksdefizite!

Reifemessung

Der Anstieg beim Mostgewicht geht kontinuierlich voran. Silvaner konnte weitere 6° Oechsle auf jetzt 47° Oechsle zulegen. Die Gesamtsäure liegt bei 13 g/l. Im rechten Teil der Tabelle ist die Differenz zu den Werten der Vorwoche zu sehen.

Rebsorte	Anzahl	21.08.									19.08.	
		Mostgewicht [°Oechsle]			Gesamtsäure [g/l]			pH-Wert			Differenz MW	
		Min.	MW	Max.	Min.	MW	Max.	Min.	MW	Max.	°Oe	GS [g/l]
Müller-Thurgau	2	56	57	57	12	13,0	14	2,9	3,0	3,1	5	-1,5
Silvaner	26	44	47	50	21	23,3	25	2,8	2,8	2,9	6	-5,2

Ortega liegt mittlerweile bei 69° Oechsle und 8,1 g/l Gesamtsäure.

Neuerung bei Reife- und Jungweintabellen

Mit dem neuen Jahrgang soll die Aussagekraft der Reife- und Jungweintabellen dahingehend verbessert werden, dass die Daten **getrennt für die Regionen Untermain, Maindreieck und Steigerwald** erfasst und ausgewertet werden. Entscheidend für die Qualität dieser Neuerung ist, dass die Messdaten mit den entsprechenden Informationen verbunden sind. **Dafür sind wir auf Ihre Mithilfe angewiesen.**

Bitte **beschriften Sie jede Probe**, die Sie zur Analyse in eines der fränkischen Weinlabore bringen, unbedingt mit: **ORT/REGION, REBSORTE und JAHRGANG**. Diese Informationen sind für eine qualitativ hochwertige Auswertung unbedingt erforderlich.

Vielen Dank für Ihre Mithilfe.