

Oenofax Nr. 3

Herausgegeben am

Mittwoch, 14. August 2024

+++ Hitze ab Sonntag vorbei – Spätsommer kündigt sich an +++ Traubengesundheit im Auge behalten +++ erste Reifemessungen +++ Traubensaft +++ Termine Info-Treff Herbst +++

Allgemeine Situation:

Auch wenn die Tage heiß waren, blieb die Luftfeuchtigkeit doch merkbar, so dass sich die Oidium-Situation kaum entspannt hat. Die Reife geht zügig weiter, so dass die Mindestvoraussetzungen für die Produktion von Traubensaft in Kürze erreicht sein werden.

Reifemessung

Erste Messergebnisse (*ausgewählte Rebsorten*) der LWG am Standort Veitshöchheim zeigen die Reifeentwicklung der letzten Wochen:

Datum	Sorte	°Oe	Säure g/l
29.07.2024	Bacchus	26	33,8
05.08.2024	Bacchus	42	24,8
13.08.2024	Bacchus	57	15,3
29.07.2024	Müller-Thurgau	27	34,0
05.08.2024	Müller-Thurgau	41	27,1
13.08.2024	Müller-Thurgau	60	16,3
29.07.2024	Silvaner	20	34,7
05.08.2024	Silvaner	22	36,0
13.08.2024	Silvaner	35	27,5
29.07.2024	Frühburgunder	44	27,0
05.08.2024	Frühburgunder	57	18,8
13.08.2024	Frühburgunder	68	11,8

Produktion von Traubensaft und Traubensaft-Secco

Viele Betriebe haben bereits ihr Sortiment um die Posten „Traubensaft“ oder „Traubensaft-Secco“ erweitert. Für die Traubensaftproduktion bieten sich frühreife Sorten (Bacchus, Müller-Thurgau) an.

(Achtung: Wartezeiten Pflanzenschutz beachten!!!)

Zu beachten ist, dass Traubensaft dem Lebensmittelrecht unterliegt und nicht dem Weinrecht.

Daraus folgen beispielsweise, dass der Zusatz von SO₂, Saccharose, Wein- Äpfel- Milchsäure oder die Weinsteinstabilisierung mit Metaweinsäure nicht zulässig sind.

Nährwertangaben und Zutatenliste müssen auf das Etikett gedruckt werden. (ein QR Code ist nicht möglich)

Der Traubensaft muss:

- mind. 55 °Oe
- mind. 5,0 g/l Gesamtsäure (berechnet als Zitronensäure, pH 8,1) enthalten.
- mit einer Nährwertkennzeichnung und Zutatenliste versehen sein

Traubensaft darf:

- max. 3g/l vorhandenen Alkohol
- max. 10 mg/l gesamte SO₂
- max. 0,4 g/l flüchtige Säure aufweisen

Fahrplan zur Erzeugung von Traubensaft / Traubensaft-Secco

- 60 – 70 °Oe, bei 7 – 9 g/l Gesamtsäure (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, schonende Verarbeitung
 - Abpressen mit niedrigem Druck (evtl. Ganztraubenpressen); mechanische Belastung minimieren da sonst negativer Feintrub, Gerbstoffeintrag und mögliche Hochfarbigkeit
- Zugabe von mindestens 150 mg/l Ascorbinsäure
- weitere Enzymgabe (Pektinase mit max. Aufwandmenge)
- Nach ca. 2 Stunden Zugabe von 600 g/hl vorgequollenem Bentonit
 - Eisenarmes Bentonit wegen möglichem Blei Eintrag verwenden
 - 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, bei Flotation absoluter Oxidationsschutz, nicht mit Luft arbeiten!
- 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
 - die kaltsterile Füllung ist mikrobiologisch schwierig
 - Warmsteril abgefüllte Säfte sollten nach einer Heißhaltezeit von 30 – 40 Minuten rückgekühlt werden. → sonst deutliche Geschmacksdefizite!

Einladung Info-Treff Herbst 2024

Die Fachberatung für Kellerwirtschaft des Bezirks Unterfranken lädt auch in diesem Jahr zu Info-Treffen ein, um vor Ort aktuelle Themen zum Herbst 2024 zu besprechen. Die Treffen starten am 27. August.

Im Anhang erhalten Sie eine Aufstellung der Termine und Treffpunkte.