

Oenofax Nr. 3

Herausgegeben am
Donnerstag, 14. August 2025

**+++ Hitzephase bis nächste Woche +++ Reifeentwicklung je nach Sorte sehr unterschiedlich +++
Traubengesundheit im Auge behalten +++ Hinweise zu Traubensaft – Federweißer – Glühwein
+++ Termine Info-Treff Herbst +++**

Allgemeine Situation:

Die Einen sind gerade mit der letzten Ertragsregulierung fertig, während Andere schon den Lesebeginn in den nächsten Tagen planen. Die Spannbreite der Reifeentwicklung ist sehr groß.

Besonders bei sehr frühen Sorten sorgen die heißen Temperaturen für einen zügigen Anstieg des Zuckergehalts. Behalten Sie bei diesen Sorten die Reifeentwicklung besonders im Blick, um rechtzeitig agieren zu können (Beachten Sie die Wartezeiten). Machen Sie sich bereits jetzt Gedanken über die Herbstvorbereitungen, falls es durch Witterungsverhältnisse bzw. Schädlingsbefall (KEF, Wespenfraß) zügiger los geht als erwartet.

Die hohen Temperaturen (über und um 30°C) werden noch bis in die nächste Woche anhalten.

Nach derzeitigem Stand kann davon ausgegangen werden, dass die Hauptlese (im fränkischen Durchschnitt) Anfang September stattfinden wird.

Erste vereinzelte (!) Reifemessungen aus unterschiedlichen Quellen zeigen sehr frühe Sorten zwischen 70-80 °Oe, frühe rote Sorten bei über 60°Oe und Müller-Thurgau bei gut 65°Oe. Spätere Sorten liegen bei ca. 45°Oe.

Einladung Info-Treff Herbst 2025

Die Kellerwirtschaftliche Beratung des Bezirks Unterfranken bietet auch in diesem Jahr wieder Treffen zu aktuellen kellerwirtschaftlichen Themen rund um den Herbst 2025 an.

Termine und Treffpunkte im Anhang.

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 Weinstabilisierung mit Metaweinsäure nicht zulässig sind.

Nährwertangaben und Zutatenliste müssen auf das Etikett gedruckt werden.

Der Traubensaft <u>muss</u>: ➤ mind. 55 °Oe ➤ mind. 5,0 g/l Gesamtsäure (berechnet als Zitronensäure, pH 8,1) enthalten. ➤ mit einer Nährwertkennzeichnung und Zutatenliste versehen sein	Traubensaft <u>darf</u>: ➤ 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 (rot und weiß)

- 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 Kieselöl - 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!

Dr. Teresa Müller, LGL: Verpflichtende Angabe von Zutatenverzeichnis und die Nährwertkennzeichnung bei Weinerzeugnissen / Nutzung des e-labels / teilweise gegorener Traubenmost - Federweißer/ Glühwein

Das aktuelle Infoblatt des LGL zum Thema Nährwertkennzeichnung und Zutatenverzeichnis ist abrufbar unter: [LINK](#)

Federweißer - Bezeichnungsrecht:

Zutaten und Nährwertkennzeichnung sind auch für **teilweise gegorenen Traubenmost** verpflichtend. Teilweise gegorene Traubenmoste haben mindestens 1 % vol vorhandenen Alkohol, wobei maximal 3/5 des enthaltenen Zuckers vergoren sind. „*Teilweise gegorener Traubenmost*“ ist dabei die zu verwendende Bezeichnung. Der Begriff „**Federweißer**“ ist nur für geschützte Erzeugnisse zulässig, wenn die Anforderungen der jeweiligen Produktspezifikation erfüllt werden. Er kann nur in Verbindung mit der jeweiligen geografischen Angabe verwendet werden. Beispiele sind der „*Regensburger Federweißer*“ (g.g.A. Regensburger Landwein) oder der „*Fränkische Federweißer*“ (g.U. Franken). Wird Traubenmost von außerhalb des jeweiligen Gebietes verwendet (z. B. bei Zukauf), ist der Begriff „**Federweißer**“ in der Regel nicht zulässig.

Da sich die Nährwerte bei teilweise gegorenem Traubenmost während der laufenden Gärung verändern, sollen der Brennwert und die **Nährwerte bezogen auf den Most vor Beginn der Gärung** angegeben werden. Die Deklaration sollte um einen Satz wie „*Werte im unvergorenen Most*“ und/oder „*Werte verändern sich im Laufe der Gärung*“ ergänzt werden. Die fortlaufende Gärung ist auch bei der Alkoholangabe relevant. Bei teilweise gegorenem Traubenmost ist nicht der vorhandene, sondern der **Gesamtalkohol** zu kennzeichnen, z. B. in der Form *Gesamtalkohol: X % vol*. Ergänzungen wie „*(nach vollständiger Vergärung)*“ sind möglich. Anders als Weine benötigen teilweise gegorenen Traubenmoste zudem ein **Mindesthaltbarkeitsdatum**, wenn sie weniger als 10 % vol vorhandenen Alkohol enthalten.

Glühwein - Bezeichnungsrecht:

Glühwein gehört zu den aromatisierten weinhaltigen Getränken. Für diese aromatisierten Erzeugnisse gelten **parallele Regelungen zur Kennzeichnung von Nährwerten und Zutaten**. Die Angabe in elektronischer Form ist zulässig. Der verwendete Wein ist im Zutatenverzeichnis als zusammengesetzte Zutat an erster Stelle zu listen und aufzuschlüsseln, etwa in der Form „*Zutaten: Wein (Trauben, Säureregulatoren: E334: Stabilisatoren: E330, Antioxidationsmittel **Schwefeldioxid**), Zucker, Gewürze, Aroma*“ (Beispielzeugnis).