

Saft, Traubensaft- & Süßreserve-Herstellung:

Traubensaft – Herstellung:

Hier möchten wir ein absolut frisches Produkt aus gesunden Trauben, welches in seiner Beschaffenheit im Optimalfall eine sehr helle Farbe hat und nicht zu süß ist.

Nur 100% gesundes Lesegut – eine Vorsortierung bei beeinträchtigten Jahrgängen ist zwingend!

Aromatische Rebsorten wie Bacchus, Scheurebe, Müller-Thurgau oder auch Verschnitte mit anderen Rebsorten. Achtung: Morio-Muskat und Silvaner haben eine starke Bräunungsneigung!

1. Trauben / Maische

- Ausschließlich gesundes Lesegut verwenden
- Optimale Ausgangsdaten:
 - Mostgewicht: 65 – 80°Oe
 - Säuregehalt: 6,5 – 9 g/ltr.
 - Lesetemperatur: 8 – 12°C

Eine Bräunung gilt zu vermeiden! Zwischen der Lese und der Anlieferung sollten nicht mehr als 24h liegen. Immer die Temperatur im Auge behalten! Einerseits muss ein Angären vermieden werden – andererseits brauchen wir für eine schnelle Enzymwirkung und eine ausreichende Wirkung des Bentonits eine Temperatur von 12 – 15°C.

Optimal wäre jeglichen Sauerstoffkontakt zu vermeiden und Leitungen sowie Tanks mit Stickstoff oder CO2 vorzuspannen.

2. Saftbehandlung:

- Verbesserung der Pressbarkeit / Klärung / Filtration
- Pektolytische Enzymgabe: Lallzym C-Max → 5 g/hl / Kontaktzeit → 4 h
- Keltern: Schnellstmöglich bei niedrigem Druck
- Zur Vermeidung der Oxidation direkt (z.B. auf die Trauben – spätestens in die Kelter) Ascorbinsäure zugeben → 20 g/hl Vitamin C
- Enzymierung abwarten!

In der Kelterwanne bereits Schönungsmittel in der folgenden Reihenfolge zugeben:

3. Saft-Stabilisierung:

- Kohle 20 – 50 g/hl (Absorption von Umwelteinflüssen)

Oxidierbare Phenole herausschönen um Bräunungsprozesse bei der Lagerung einzudämmen!

- Anamost K 20 – 50 g / hl
(enthält Kasein → breiteres Wirkungsspektrum: entfernt auch Umwelteinflüsse, Pilzrückstände, Spritzmittelrückstände, ..)
- Alternativ: PVPP oder Silipur 20 – 40 g / hl (reine Phenolreduzierung)
- Auch Alternativprodukte wie z.B. IOC No Ox oder IOC Qi Up sind zu empfehlen (auch Vegan!)

4. Eiweißstabilisierung:

Um eine schnelle und sichere Wirkung zu erzielen, geben wir pauschal über den Bedarf hinaus.

- Bentonit 800 g/hl (Vorquellen 5 - 6 h Canaton-Bentonit)
- Grenzwert für Bleigehalt im Saft 0,05 mg / kg

Um einen erhöhten Schwermetalleintrag zu vermeiden wird das Bentonit in einer 10-fachen Menge in 1 %iger Citronensäurelösung vorgequollen. Nach dem Absetzen der Suspension gießen wir den Überstand ab & geben nochmal Wasser hinzu. Danach wieder abgießen nach dem Absetzen.

Für eine optimale Vermischung im Safttank sorgen → Bentonit ca. 2 h in der Schwebelage halten – also evtl. zwischendurch nochmal aufrühren (Temperatur 12 – 15°C).

5. Saft-Klärung (Tankkühlung einschalten!):

Anschließend Gelatine flüssig (Alternativ Kartoffel- oder Erbsenprotein (Vegan)) und Kieselsol zugeben & Safttank kühlen.

In der Zwischenzeit: Einweißnachkontrolle im Labor! Keine Anlieferung bei uns ohne Nachweis der Stabilität!

Absetzen lassen oder Flotation mit Stickstoff bzw. Filtration mit Schichten (mind. K100 für anschließende Weinsteinstabilisierung) oder CF-Filtration.

- Kieselsol 30% 40 ml/hl
- Gelatine (flüssig) 80 ml/hl
- Trub absetzen lassen (ca. 10-12 h) → filtrieren (K100 / CF / Flotation (Stickstoff))

6. Vitamin C:

- Zur Vermeidung von Oxidation nochmals Ascorbinsäure zugeben → 15 g/hl Vitamin C (Qs)

7. Weinsteinstabilisierung:

- Kältekontaktverfahren (400 g/hl Kali-Kontakt bei 2-4°C in Bewegung halten)

Nach der Kältestabilisierung nochmal geschmackliche Kontrolle & Säuremanagement – wenn nötig Citronensäure & nochmal Ascorbinsäure geben, auch PH kontrollieren.

8. HMF (Kochton) vermeiden:

- Nach Heißfüllung auf gute Rückkühlung achten
- Rückkühlung innerhalb 15 min. nach Füllung auf unter 45°C

Die anschließende Lagerung sollte im Dunkeln bei niedrig-konstanten Temperaturen stattfinden. Lagerfähigkeit maximal 2 Jahre – am besten nur den Bedarf für 1 Jahr abfüllen.

Beschaffensmerkmale:	
Alkohol	Max. 3,0 g/l
Flüchtige Säure (berechnet als Essigsäure)	Max. 0,4 g/l
Milchsäure	Max. 0,5 g/l
Gluconsäure in weißem Traubensaft	Max. 0,7 g/l
Gluconsäure in rotem Traubensaft	Max. 1,0 g/l
Glycerin	Max. 1,0 g/l
Dichte (gilt nur für Direktsäfte)	Min. 1,055 = 55 °Oe
Gesamtsäure (pH 8,1; berechnet als Citronensäure)	Min. 5,0 g/l*

* wenn der Gehalt an Gesamtsäure diesen Wert unterschreitet, ist der Saft als „mild“ zu kennzeichnen

Erlaubte Zusatzstoffe:			Klassenname
Verkehrsbezeichnung	E-Nummer	Höchstmenge	
Ascorbinsäure	E 300	Qs	Antioxidationsmittel
Citronensäure	E 330	3 g/l	Säuerungsmittel
Calciumcarbonat*	E 170	Qs	Säureregulator
Kaliumtartrat*	E 336	Qs	Säureregulator

* Zulässig ist die Verwendung von neutralem Kaliumtartrat & kohlensaurem Kalk zur teilweisen Entsäuerung.

Qs = quantum satis = „so viel wie nötig, so wenig wie möglich“

Nicht zulässig! Zusatz von Schwefeldioxid (SO₂) zu Traubensaft

Kennzeichnung: Pflichtangaben:

- **„Traubensaft“**, die Angabe der Farbe „weiß“ bzw. „rot“ oder die Rebsorte können ergänzt werden
- bei Zusatz von Kohlensäure - „Traubensaft mit zugesetzter Kohlensäure“
- **Name oder Firma und Anschrift des Herstellers oder Verpackers/Abfüllers oder Verkäufers**
- **Mindesthaltbarkeitsdatum:** Das Mindesthaltbarkeitsdatum ist unverschlüsselt mit den Worten "mindestens haltbar bis..." unter Angabe von Tag, Monat und Jahr anzugeben. Beträgt die Mindesthaltbarkeit mehr als drei Monate, können die Worte "mindestens haltbar bis Ende..." unter Angabe von Monat und Jahr verwendet werden. Bei einer Mindesthaltbarkeit von mehr als 18 Monaten darf die Angabe in der Form "mindestens haltbar bis Ende..." unter Angabe des Jahres erfolgen.
- **Loskennzeichnung:** Eine Loskennzeichnung ist anzugeben. Die Angabe muss aus einer Buchstaben-Kombination, Ziffern- Kombination oder Buchstaben-/Ziffern- Kombination bestehen. Der Angabe ist der Buchstabe "L" voranzustellen, soweit sie sich nicht deutlich von den anderen Angaben der Kennzeichnung unterscheidet. Die Angabe der Losnummer kann entfallen, sofern das Mindesthaltbarkeitsdatum unverschlüsselt unter Angabe mindestens des Tages und des Monats in dieser Reihenfolge angegeben ist
- **Füllmenge:** Die Füllmenge ist anzugeben nach Volumen in ml oder l. Vorgaben an das Nennvolumen (Flascheninhalt) gibt es keine.
- **Zutatenverzeichnis:** Werden mehrere Zutaten bei der Herstellung von Traubensaft eingesetzt, muss ein Zutatenverzeichnis angeführt werden. Dabei ist Zutat jeder Stoff – einschließlich der Zusatzstoffe sowie der Enzyme, der bei der Herstellung oder Zubereitung verwendet wird und – wenn auch möglicherweise in veränderter Form – im Enderzeugnis vorhanden bleibt. Das Zutatenverzeichnis besteht aus einer Aufzählung der Zutaten in absteigender Reihenfolge ihres Gewichtsanteiles zum Zeitpunkt ihrer Verwendung bei der Herstellung. Der Aufzählung Hinweis voranzustellen, in dem das Wort „Zutaten“ erscheint. Bei Zusatzstoffen muss der „Klassenname“ der Verkehrsbezeichnung vorangestellt werden.
 - **Beispiel:** Zusatz von Citronensäure und Ascorbinsäure:
„Zutaten: Traubensaft, Säuerungsmittel Citronensäure, Antioxidationsmittel Ascorbinsäure“
oder „Zutaten: Traubensaft, Säuerungsmittel E 330, Antioxidationsmittel E 300“

Nährwertdeklaration:

Bitte beachten: Unabhängig der nachfolgenden Vorgaben ist aufgrund der Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV) bei Inverkehrbringen ab dem 13.12.2016 eine Nährwertkennzeichnung in der Etikettierung anzugeben.

Ausgenommen sind Lebensmittel, einschließlich handwerklich hergestellter Lebensmittel, die direkt in kleinen Mengen von Erzeugnissen durch den Hersteller an den Endverbraucher oder an lokale Einzelhandelsgeschäfte abgegeben werden, die die Erzeugnisse unmittelbar an den Endverbraucher abgeben. (Anhang V, EU-VO1169/2011)

Für einfache Rezepturen mit wenigen und vor allem gängigen Zutaten, kann man die Nährwerttabelle auch selbst errechnen. Ein Beispielticket mit Nährwertdeklaration finden Sie am Ende dieses Leitfadens.

Weitere Angaben:

Wahlweise können angegeben werden:

- **eine Rebsorte**, sofern der Saft ausschließlich davon gewonnen wurde. Bei Verwendung mehrerer Rebsorten sind diese in entsprechend ihres Mengenanteil in absteigender Reihenfolge anzugeben.
- **gesundheits- und nährwertbezogene Angaben**, sofern diese zugelassen sind
- **Jahrgang** (wenn der Saft ausschließlich aus dem genannten Jahrgang hergestellt ist)
- **Möglich** ist demgegenüber die Angabe „laut Gesetz ohne Zuckerzusatz“.

Zu beachten sind dabei die Vorgaben der Nährwertkennzeichnungsverordnung, da es sich hierbei um eine "nährwertbezogene Angabe" handelt bedarf es der Angabe einer Nährwerttabelle.

- **Möglich** ist die demgegenüber die Angabe des Hinweises „laut Gesetz ohne Konservierungsstoffe“.

Nicht zulässige Angaben:

- geographische Herkunftsangaben (Mitgliedsstaat, Anbaugebiet, Bereich, Groß-/Einzellage)
- Prädikatsbezeichnungen wie "Kabinett" oder "Spätlese", etc.
- Die Angabe „ohne Zuckerzusatz“, da ein Zuckerzusatz bei Traubensaft generell verboten ist.
- Die Angabe "ohne Konservierungsstoffe", da der Zusatz von Konservierungsstoffen zu Traubensaft generell verboten ist.

Herausgeber: DLR Rheinhessen-Nahe-Hunsrück, Bad Kreuznach, Fachgruppe Önologie in Abstimmung mit Landesuntersuchungsamt Rheinland-Pfalz – Institut für Lebensmittelchemie Koblenz, ADD Trier und Ministerium für Umwelt, Landwirtschaft, Weinbau und Forsten - Stand: Dez. 2016

Hektarertrag:

- Rheinhessen, Pfalz, Mosel, Nahe = 200 hl/ha (Grundwein)
- Ahr 100 hl/ha (auch aus Überlagerungsmengen), Mittelrhein 105 hl/ha (auch aus Überlagerungsmengen)

Kellerbuchführung:

Traubensaft muss wie Wein usw. in die Kellerbuchführung eingetragen werden. Kann jedoch als Traubenmost im Kellerbuch deklariert werden → Verwendung als Süßreserve. Umdeklarierung vor Verkauf als Traubensaft.

Verarbeitungsverbot:

Traubensaft darf weder zu Wein verarbeitet noch einem Wein zugesetzt werden.

Informationen im Internet:

DLR Neustadt – weinbaulicher und kellerwirtschaftlicher Informationsservice – Merkblatt Traubensaft vom Dez. 2016 / Landesuntersuchungsamt Rheinland-Pfalz – Merkblatt: Information zur Herstellung & Kennzeichnung von Traubensaft

Süßreserve – Herstellung:

Gleiche Grundlage wie Traubensaft! Die abweichenden Arbeitsschritte sind unten ergänzt.

Nur 100% gesundes Lesegut – eine Vorsortierung bei beeinträchtigten Jahrgängen ist ratsam!

1. Trauben / Maische

- Ausschließlich gesundes Lesegut verwenden
- Optimale Ausgangsdaten:
 - Lesetemperatur: 8 – 12°C
 - Direkt (z.B. auf die Trauben – spätestens in die Kelter)

Schwefelpulver zugeben → 200 g/1.000 ltr.

Immer die Temperatur im Auge behalten! Einerseits muss ein Angären vermieden werden – andererseits brauchen wir für eine schnelle Enzymwirkung und eine ausreichende Wirkung des Bentonits eine Temperatur von 12 – 15°C. Optimal wäre jeglichen Sauerstoffkontakt zu vermeiden und Leitungen sowie Tanks mit Stickstoff oder CO₂ vorzuspannen.

2. Saftbehandlung:

- Verbesserung der Pressbarkeit / Klärung / Filtration
- Pektolytische Enzymgabe: Lallzym C-Max → 5 g/hl / Kontaktzeit → 4 h
- Keltern: Schnellstmöglich bei niedrigem Druck
- Enzymierung abwarten!
- Schwefelkontrolle!
- Säurekontrolle / Korrektur mit KHC

In der Kelterwanne bereits Schönungsmittel in der folgenden Reihenfolge zugeben:

3. Saft-Stabilisierung:

- Kohle 20 – 50 g/hl (Absorption von Umwelteinflüssen)
- Anamost K 20 – 50 g / hl
(enthält Kasein → breiteres Wirkungsspektrum: entfernt auch Umwelteinflüsse, Pilzrückstände, Spritzmittelrückstände, ..)
- Alternativ: PVPP oder Silipur 20 – 40 g / hl (reine Phenolreduzierung)
- Auch Alternativprodukte wie z.B. IOC No Ox oder IOC Qi Up sind zu empfehlen (auch Vegan!)

4. Eiweißstabilisierung:

- Bentonit 300 – 600 g/hl (Vorquellen 5 - 6 h Canaton-Bentonit)
- Stumm Schwefeln 700 g / hl (nicht bei kaltsteriler Abfüllung!)

Um einen erhöhten Schwermetalleintrag zu vermeiden wird das Bentonit in einer 10-fachen Menge in 1 %iger Citronensäurelösung vorgequollen. Nach dem Absetzen der Suspension gießen wir den Überstand ab & geben nochmal Wasser hinzu. Danach wieder abgießen nach dem Absetzen.

Für eine optimale Vermischung im Safttank sorgen → Bentonit ca. 2 h in der Schwebe halten – also evtl. zwischendurch nochmal aufrühren (Temperatur 12 – 15°C).

5. Saft-Klärung (Tankkühlung einschalten!):

Anschließend Gelatine flüssig und Kieselsoil zugeben und Safttank kühlen. Absetzen lassen oder Flotation mit Stickstoff bzw. Filtration mit Schichten (mind. K100) oder CF-Filtration.

- Kieselsoil 30% 40 ml/hl
- Gelatine (flüssig) 80 ml/hl
- Trub absetzen lassen (ca. 10-12 h) → filtrieren (möglichst Cross-Flow)

6. Anreicherung !

7. Schwefel - Kontrolle:

- **Mindestens 180 mg / ltr. freie SO₂**

8. HMF (Kochton) vermeiden:

- Nach Heißfüllung auf gute Rückkühlung achten! Rückkühlung innerhalb 15 min. auf unter 45°C!
- Im Idealfall Kaltsteril abfüllen für feinfruchtigste Variante!
- Bei Heißfüllung kann Schwefelgehalt niedriger sein!


Die anschließende Lagerung sollte im Dunkeln bei niedrig-konstanten Temperaturen stattfinden. Lagerfähigkeit bei idealen Lagerbedingungen & stabilen Schwefelwerten nahezu unbegrenzt.

Musteretikett Traubensaft:

z.B. Breite = 9cm Höhe = 10cm

mindestens haltbar bis 31.12.2019 - Nach dem Öffnen gekühlt ca. 5 Tage haltbar
 laut Gesetz ohne Zuckerzusatz, Konservierungs- & Farbstoffe

Traubensaft Weiß



Reich an
Vitamin C

0,75l

Zutaten: Traubensaft,
Säuerungsmittel Citronensäure, Vitamin C

100ml enthalten durchschnittlich:	
Brennwert	300KJ / 70kcal
Fett	< 0,5g
(davon) gesättigte Fettsäuren	< 0,1g
Kohlenhydrate	16,94g
(davon) Zucker	16,9g
Eiweiß	< 0,5g
Salz	< 0,0125g
Vitamin C	40mg*
* entspricht 50% der empfohlenen Tagesdosis	

Raumland GmbH
 D-67278 Bockenheim

Gelb markiert = Pflichtangaben!

Sie können die Angaben übernehmen außer Brennwert, Kohlenhydrate bzw. Zucker.

Dies ist aus dem °Oe zu berechnen (Toleranz bei Nährwerttabelle beträgt 20% (Analyse also nicht notwendig)):

Z.B. wären 70°Oe = **17g Zucker** (oder z.B. 80°Oe = 19g Zucker)
 Brennwert in kcal = Zucker x 4 (z.B. bei 17g Zucker = 66 kcal)
 Brennwert in KJ = Kcal x 4,25 (z.B. bei 66 kcal = 281 kJ)
Hinzu kommt bei 8g Gesamtsäure = 2 kcal bzw. 10 kJ
 Damit wären wir rechnerisch bei = **69 kcal/291 kJ** (siehe Analyisierte Tabelle im Musteretikett ist nahezu Deckungsgleich)

Vitamin C kann alternativ auch als "Antioxidationsmittel Ascorbinsäure" angegeben werden. Dann entfallen die Spalten Vitamin C & *entspricht.. in der Nährwerttabelle!

Statt Raumland GmbH muss Ihre Adresse angegeben werden! Kein Weingut!

MHD unverschlüsselt = keine Losnummer! MHD z.B. "mindestens haltbar bis Ende 2019" = Losnummer angeben!

MHD kann 2 Jahre bis Jahresende betragen (ggfs. auch 3 Jahre)

Die Nährwerttabelle ist verpflichtend für alle!