



Inhalt

Hygiene	2
Saft, Traubensaft-, verperlter Saft & Süßreserve-Herstellung:	3
Saft / Traubensaft – Herstellung:.....	3
1. Trauben / Maische:	3
2. Saftbehandlung:	3
3. Saft-Stabilisierung:	3
4. Eiweißstabilisierung:	4
5. Saft-Klärung (Tankkühlung einschalten!):	4
6. Vitamin C:	4
7. Weinstabilisierung:.....	4
8. Füllung:.....	4
9. Kennzeichnung: Pflichtangaben / Produktbeschaffenheit:.....	5
10. Nährwertdeklaration:.....	6
11. Weitere Angaben:	6
12. Hektarertrag:	6
13. Kellerbuchführung:.....	6
14. Verarbeitungsverbot:	6
15. Informationen im Internet:	6
Verperlter Saft – Herstellung:	7
1. Trauben / Maische:	7
6. Vitamin C:	7
7. Weinstabilisierung:.....	7
8. Zusätzliche Saftbehandlung/Mischung:	7
9. Füllung:.....	7
Süßreserve – Herstellung:.....	8
1. Trauben / Maische	8
2. Saftbehandlung:	8
3. Saft-Stabilisierung:	8
4. Eiweißstabilisierung:	8
5. Saft-Klärung (Tankkühlung einschalten!):	9
6. Eiweißnachkontrolle im Labor!	9
7. Schwefel - Kontrolle:	9
8. HMF (Kochton) vermeiden:.....	9
Musteretikett Traubensaft:.....	10
Musteretikett Traubensecco:.....	11

Hygiene

Die Mikrobiologie und Hygiene sind in den letzten Jahren noch stärker in den Fokus gerückt, bedingt durch höhere pH-Werte, resistenteren Bakterien, Sporen, Schimmelpilze und einen früheren Lesebeginn (höhere Umgebungstemperaturen).

Bei Säften handelt es sich um eine besonders empfindliche Produktgruppe. Es ist **essenziell**, die Hygiene in jedem Verarbeitungsschritt zu gewährleisten. Bakterien und Pilzsporen können Filterbarrieren durchdringen und sind je nach Art teilweise hitzeresistent.

Im Gegensatz zu Wein fehlt uns bei Säften Konservierungsstoffe (Schwefel und Alkohol). Deshalb ist ein hygienisch einwandfreies Verarbeitungsumfeld notwendig.

Dies beginnt bei der Auswahl der Trauben (gesundes Lesegut), einer gereinigten Lesemaschine, gereinigtes bzw. desinfiziertes Kellerequipment (Schläuche, Rührwerk, Presse, Tanks, ... etc.) und einem gereinigten Transporttank. Wir nutzen hierfür ozonisiertes Wasser, chemische Reinigungsprozesse und Desinfektion mittels Dampf oder Heißwasser.

Falls Sie diese Möglichkeiten nicht haben, können wir auch Produkte wie z.B. Hydrosan Cinq von Wigol empfehlen. Dieses ist einfach in der Handhabung und bei vielen Händlern erhältlich.

Wichtig ist auch die möglichst Sauerstofffreie bzw. -arme Verarbeitung. Weiterhin der Blick auf Mostgewicht, Säuregehalt, Lesetemperatur und pH-Wert.

Wenn Sie Filtration und gegebenenfalls Weinsteinstabilisierung selbst durchführen, achten Sie auch hier besonders auf Hygiene. Ein Crossflow-Filter sollte vor der Saftfiltration chemisch gereinigt werden. Gleiches gilt für alle Leitungen und Tanks.

Besonderes Augenmerk gilt der schnellen Verarbeitung. Alle Schritte sind in diesem Leitfaden genau erklärt.

Heißfüllung bzw. Pasteurisierung sind keine Allheilmittel. Ein mit hitzeresistenten Sporen kontaminiertes Produkt kann später in der Flasche trüb werden oder Mycelbildung zeigen. Bitte beachten Sie auch, dass es gewisse Sporenarten gibt welche hitzeresistent sind, keinen Sauerstoff für den Wachstum benötigen und teilweise sogar eben durch die Heißfüllung erst aktiviert werden.

Beispiel: *Byssosclamyces spectabilis* (*Paecilomyces variotii*)

- Schlauchpilz (Ascomycot)
- Teleomorph (sexuelle Reproduktion)
- Wachstum bei 50 – 60°C noch möglich, auch in sauerstoffarmer Umgebung
- Resistent gegen Konservierungsstoffe
- Sporen 80 – 100°C hitzeresistent (15min.) und hitzeaktiviert
- Bildung von Mykotoxinen wie Patulin und Viriditoxin möglich
- Kann bei immungeschwächten Personen Infektionen verursachen

Um das Risiko zu minimieren, müssen die Hürden der Kontamination verstanden werden. Jeder Verarbeitungsschritt ist eine Hürde: gesundes Lesegut, sauberer Traubentransport, niedriger pH-Wert, sauerstoffarme und schnelle Verarbeitung, Sterilfiltration sowie Heißfüllung bzw. Pasteurisation. Jeder Schritt muss hygienisch einwandfrei ausgeführt werden.

Saft, Traubensaft-, verperlter Saft & Süßreserve-Herstellung:

Saft / 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! Leitfaden gilt auch für andere Säfte. Speziell bei Apfelsaft muss auf ein gesundes Stielgerüst geachtet werden (Schimmelpilz)!

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. Bei Säften ist die Verarbeitungsgeschwindigkeit entscheidend! Halten Sie sich an unsere Rezepte und Sie erhalten ein optimales Produkt. Grundlegend ist eine frühe und kalte Lese sinnvoll.

Optimaler Ablauf bedeutet:

- Tag 1: Lese, Pressen, Schönung, Laborkontrolle, Klärung
- Tag 2: Filtration, Weinsteinstabilisierung, Laborkontrolle
- Tag 3: Filtration, Füllung

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 herauschönen 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).

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

5. Saft-Klärung (Tankkühlung einschalten!):

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

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

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

6. Vitamin C:

- Zur Vermeidung von Oxidation nochmals Ascorbinsäure zugeben → 10 g/hl Vitamin C (Qs)

7. Weinstabilisierung:

- 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-Wert kontrollieren.

Im Kühltank absetzen lassen und mit mind. K100 abfiltrieren.

8. Füllung:

Unmittelbar vor Füllung nochmal Ascorbinsäure zugeben → 10 g/hl Vitamin C

- Nach Heißfüllung auf gute Rückkühlung achten (HMF (Kochton) vermeiden)
- Rückkühlung innerhalb 15 min. nach Füllung auf unter 45°C

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

9. Kennzeichnung: Pflichtangaben / Produktbeschaffenheit:

Nicht zulässig! Zusatz von Schwefeldioxid (SO₂) zu Traubensaft (die Gesamtmenge Schwefeldioxid im Enderzeugnis darf 10mg/l nicht überschreiten)

Beschaffenheitsmerkmale:	
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
Hydroxymethylfurfural (HMF (Kochton))	Max. 20mg/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
Kohlensäure (CO ₂)	E 290		

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

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

- **„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“

10. Nährwertdeklaration:

Laut der Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV) ist bei Inverkehrbringen ab dem 13.12.2016 eine Nährwertkennzeichnung in der Etikettierung anzugeben.

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

11. 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

12. Hektarertrag:

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

13. 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.

14. Verarbeitungsverbot:

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

15. Informationen im Internet:

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

Verperlter Saft – Herstellung:

Hier möchten wir ein absolut frisches Produkt aus gesunden Trauben, welches in seiner Beschaffenheit im Optimalfall eine sehr helle fast farblose Farbe hat und nicht zu süß ist. Die Säure sollte markant sein – so bekommen wir in Verbindung mit der zugesetzten Kohlensäure ein erfrischendes alkoholfreies Getränk mit optimalem Trinkspaß!

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: 55 – 65°Oe
 - Säuregehalt: 10 – 14 g/ltr.
 - Lesetemperatur: 8 – 12°C
 - Direkt (z.B. auf die Trauben – spätestens in die Kelter)
 - Ascorbinsäure zugeben → **30 g/hl** Vitamin C
 - **Enzymierung abwarten!**

Ab hier gilt der Leitfaden für Saft/Traubensaft! Nr. 2 - 5

6. Vitamin C:

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

7. Weinstein stabilisierung:

Der ausgeschönte und filtrierte Saft muss zwingend Weinstein stabilisiert werden! Weinstein in Verbindung mit der zugesetzten Kohlensäure führt beim Öffnen der Flasche zu einem starken überschäumen!

- Kältekontaktverfahren (400 g/hl Kali-Kontakt bei 2-4°C in Schwebelage halten) → **Anschließend Kontrolle!**

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

Im Kühltank absetzen lassen und mit EK1 abfiltrieren.

8. Zusätzliche Saftbehandlung/Mischung:

Grundsätzlich können Sie auch andere Säfte zugeben (z.B. Limettensaft). Möglich auch die Zugabe von Wasser zur Abrundung des Saftes. Unmittelbar vor Füllung nochmal Ascorbinsäure zugeben → **15 g/hl** Vitamin C

9. Füllung:

Das Produkt wird nach einer Flash-Pasteurisierung (Hoch-Kurz-Zeit-Erhitzung) Kaltsteril unter Imprägnierung mit CO₂ abgefüllt. Eine anschließende Pasteurisierung findet nicht statt.

ACHTUNG! Produkt wird auf bis zu 3,5 BAR verperlt. Spezialverschluss in 28 Farben bei uns vorrätig!

Keine kundeneigenen Verschlüsse, außer MALA Compound!

Das Produkt ist anschließend kühl und trocken zu lagern! Zwingend vor Wärmequellen zu schützen!

Ab hier gilt der Leitfaden für Saft/Traubensaft! Nr. 9 - 15

Süßreserve – Herstellung:

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

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

Eine „unsaubere“ Süßreserve verteilen Sie auf viele verschiedene Weine.

Tipp! Aromasüßreserve aus markanten Rebsorten herstellen!

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 → min. 200 - 300 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! Mindestens 180 mg / ltr. freie SO₂**
- Säurekontrolle / Korrektur mit KHC
- Achtung! **Keine** Ascorbinsäure zusetzen!!

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

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

6. Eiweißnachkontrolle im Labor!

Eine instabile Süßreserve bringt später große Probleme!

7. Schwefel - Kontrolle:

- **Für die Kaltsterilfüllung mindestens 180 mg / ltr. freie SO₂**
- **Bei der Heißfüllung könnte theoretisch auch auf die Zugabe von SO₂ verzichtet werden.**

8. HMF (Kochton) vermeiden:

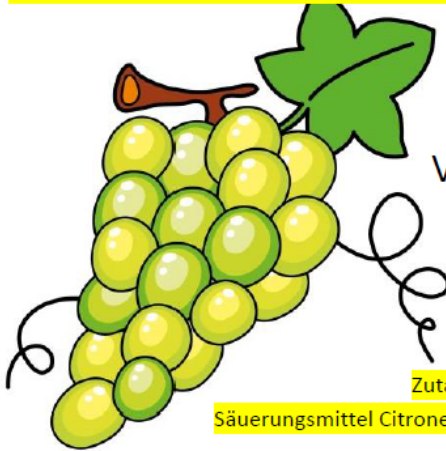
- Nach Heißfüllung auf gute Rückkühlung achten! Rückkühlung innerhalb 15 min. auf unter 45°C!
- **Im Idealfall Kaltsteril abfüllen für feinfruchtigste Variante!**
- Bei Heißfüllung kann Schwefelgehalt niedriger sein!

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

Musteretikett Traubensaft:

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 Analysierte 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! Achtung! Nicht bei BIO!

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 Haltbarkeit ist vom Kunden zu überprüfen, auch in Bezug auf folgende Füllungen. Alternativ kann auch ein Labor zur Feststellung der Haltbarkeit hinzugezogen werden. Nach fachlicher Praxis empfehlen wir 2 Jahre.

Die Nährwerttabelle ist verpflichtend für alle!

Musteretikett Traubensecco:

TRAUBENSECCO⁸

Traubensaft mit zugesetzter Kohlensäure ¹

Alkoholfrei (lt. Gesetz) ⁹

2

Zutaten:
Traubensaft, Kohlensäure,
Vitamin C



Enthält Vitamin C ¹⁰

Ohne Zuckerzusatz (lt. Gesetz) ¹¹

100 ml enthalten durchschnittlich	
Brennwert	315 kJ/75 kcal
Fett	< 0,5 g
Davon gesättigte Fettsäuren	< 0,1 g
Kohlenhydrate	16 g
Davon Zucker	16 g
Erweiß	< 0,5 g
Salz	< 0,01 g
Vitamin C	6,0 mg (7,5%)*

Laut Gesetz frei von Farb- und Konservierungsstoffen ¹²

enthält von Natur aus Zucker ¹³

0,75 l ³

Weingut Max Mustermann ⁵

Musterstraße 1

12345 Musterstadt

4

Mindestens haltbar bis Ende: September 2016

6

L 123xyz

- 1** Bezeichnung des Lebensmittels (siehe Punkt 2.1)
- 2** Zutatenverzeichnis (verpflichtend, da Kohlensäure und Vit. C zugesetzt wurden, siehe Punkt 2.2)
- 3** Nettofüllmenge (siehe Punkt 2.3, Mindestschriftgröße beachten)
- 4** Mindesthaltbarkeitsdatum (siehe Punkt 2.4)
- 5** Name und Adresse des Lebensmittelunternehmers mit Angabe des Wortes „Weingut“ (siehe Punkt 2.5)
- 6** Loskennzeichnung (verpflichtend, da im MHD nicht der Tag genannt wird, siehe Punkt 2.6)
- 7** Nährwertkennzeichnung (mit Angabe des Vitamin C-Gehaltes und dem prozentualen Anteil der Referenzmenge für die tägliche Zufuhr, siehe Punkte 2.7, 4 und 5)
- 8** Phantasiebezeichnung (freiwillig, siehe Punkt 6.1)
- 9** freiwillige Angabe (siehe Punkt 6.1)
- 10** freiwillige nährwertbezogene Angabe (siehe Punkte 5 und 6.1)
- 11** freiwillige nährwertbezogene Angabe (siehe Punkt 6.1)
- 12** freiwillige Angabe (siehe Punkt 6.1)
- 13** verpflichtend, wenn die Angabe „ohne Zuckerzusatz (lt. Gesetz)“ vorgenommen wird (siehe Punkt 6.1)

Quelle/Herausgeber:

Landesuntersuchungsamt Rheinland-Pfalz – Institut für Lebensmittelchemie Koblenz – Stand: 01/2017

Dieser Leitfaden wurde mit größtmöglicher Sorgfalt zusammengestellt. Der Herausgeber übernimmt jedoch keine Gewähr für die Richtigkeit, Vollständigkeit und Aktualität der bereitgestellten Inhalte.