

TRAUBENSAPFHERSTELLUNG

Lesetermin mit Abfüller abstimmen, um ein zeitnahes Abfüllen sicherzustellen	Produkt	Menge	Datum	Ja/Nein
Traubengesundheit und Reife (max. 75° Oe)				
<i>Faules Lesegut bringt eine Hochfarbigkeit mit sich. Eine Lese bei kühlen Temperaturen ist stets vorzuziehen. Verarbeiten Sie das Lesegut zügig, innerhalb 24 h, um ein angären zu verhindern.</i>				
Ascorbinsäure				
<i>100 - 150 mg/l um Bräunungsreaktionen durch Oxidation zu verhindern/mindern</i>				
Enzymierung				
<i>4-6 h – weißer Traubensaft 12 h – roter Traubensaft (evtl. kühlen) z. B. Preziso Enzym Klär Plus - für eine schnellere und verbesserte Klärung</i>				
Eiweißschönung Zeitfenster (3 h) zwischen Enzymierung und Bentonitgabe beachten!				
<i>500 g/hl Bentonit – gut vorquellen lassen – max. 12 h auf eisenarmes Bentonit achten, um Eiseneintrag zu vermeiden/reduzieren z. B. NaCalit</i>				
Eiweißstabilität kontrolliert? Laborkontrolle				
Weinsteinstabilisierung Laborkontrolle				
<i>Verfahren: Kontaktweinstein (400 g/hl) und/oder kühlen</i>				
Entsäuerung				
<i>Mit KHC wenn eine Weinsteinstabilisierung mit Kontaktweinstein erfolgt</i>				
Filtration				
Abfüllung				
<i>kaltsteril besser als warmsteril</i>				

TRAUBENSAFTHERSTELLUNG

Kennzeichnung	
Traubensaft	
Traubensaft mit zugesetzter Kohlensäure	
Name / Firma und Anschrift des Herstellers oder Verpackers (...)	
Mindesthaltbarkeitsdatum	
Loskennzeichnung	
Nettofüllmenge	
Zutatenverzeichnis	
Nährwertkennzeichnung	