

**Info-Blatt:**

# TRAUBENSAFT

## Herstellung von Traubensaft

- nur aus gesunden Trauben herstellen
- Mindestmostgewicht : 55°Oe (empfehlenswert 65°Oe - 75°Oe)
- Mindestsäure : 5,86 g/l = 5 g/l als Citronensäure berechnet
- vorh. Alkohol : max. 1 %vol = 7,9 g/l
- Sulfatgehalt : max. 350 mg/l
- Gesamt SO<sub>2</sub>-Gehalt : max. 10 mg/l
- Flüchtige Säure : max. 0,4 g/l (als Essigsäure berechnet)
- Milchsäure : max. 0,5 g/l

**Anmerkung:** Bei der Herstellung von Traubensaft ist eine Blauschönung, ein Zusatz von Metaweinsäure oder Sorbinsäure sowie die Zuckeringung verboten. Traubensaft unterliegt der Buchführungspflicht nach dem Weingesetz. Traubensaft darf weder zu Wein verarbeitet noch einem Wein zugesetzt werden. Eine Entschwefelung ist erlaubt, der Zusatz von SO<sub>2</sub> (Schwefeldioxyd) während des gesamten Herstellungsprozesses jedoch verboten. Eine Lese für Traubensaft sollte aufgrund der niedrigen Mosttemperaturen in den frühen Morgenstunden erfolgen. Eine unerwünschte Angärung wird somit verhindert. Das optimale Mostgewicht-Säure-Verhältnis liegt bei 8:1. Zur Vermeidung zu süßer Säfte sollte 75°Oe nicht überschritten werden. Zur verbesserten Klärung müssen bei kühlen Temperaturen kräftige Enzymgaben eingesetzt werden. Die Bräunungsneigung kann mit 100 mg/L Ascorbinsäure gemindert werden.

Ausgewogenes Zucker-Säure-Verhältnis - Beispiele:

Mostgewicht	> 65°Oe	> 70°Oe	> 75°Oe
Säure	7g/L	8 g/L	9 g/L

## Zusätze

Es sind nachfolgende Zusatzstoffe für Traubensaft zugelassen:

- Antioxydationsmittel Ascorbinsäure (E300) in der technologisch erforderlichen Menge unter Beachtung der „guten fachlichen Praxis“. Eine Höchstmenge ist nicht vorgesehen.
- Säuerungsmittel Citronensäure (E 330) bis zu einer Höchstmenge von 3 g/l
- Säureregulator Calciumcarbonat (E 170) ) in der technologisch erforderlichen Menge unter Beachtung der „guten fachlichen Praxis“
- Säureregulator Kaliumtartrat (E336) ) in der technologisch erforderlichen Menge unter Beachtung der „guten fachlichen Praxis“

## Verkehrsbezeichnung von Traubensaft

Lt. Lebensmittelkennzeichnungsverordnung **obligatorische Angaben:**

- Verkehrsbezeichnung (hier: "Traubensaft"), Das Anbaugebiet kann angegeben werden, d.h. „Rheingauer Traubensaft“, „Hessische Bergstrasse Traubensaft“. Für den Rheingau wurde ebenfalls die Möglichkeit geschaffen, den Bereich (Bereich Johannisberg) sowie Gemeindennamen oder Ortsteilnamen anzugeben.
- Loskennzeichnung, durch vorangestellten Buchstaben „L“ (zB. L 01/00).
- Mindesthaltbarkeitsdatum in der Form: "mindestens haltbar bis Ende (Monat + Jahr)
- bei Angabe von Tag, Monat und Jahr beim Mindesthaltbarkeitsdatum z.B.: „mindestens haltbar bis 31.12.2005“ kann die Angabe der Los-Nr. entfallen
- der Abfüller bzw. Hersteller ist mit Namen und Firmensitz anzugeben
- Nennfüllmenge: Buchstabengröße = 4 mm, bei Behältnissen von 200 -1000 ml

- Zutatenverzeichnis: nur erforderlich, wenn außer Traubensaft noch weitere Zutaten verwendet werden. Z.B. "Zutaten: Traubensaft, Antioxidationsmittel Ascorbinsäure". (Das zugegebene Mittel (Ascorbinsäure, Calciumcarbonat etc. muss in Verbindung mit Klassenbezeichnung (Antioxydationsmittel, Säureregulator etc.) angegeben werden.

### **- Problem: Vitamin C**

Es ist möglich anstelle der Bezeichnung „Antioxydationsmittel Ascorbinsäure“ der Begriff „Vitamin C“ im Zutatenverzeichnis anzugeben. Ebenfalls kann an anderer Stelle als im Zutatenverzeichnis ein Hinweis auf Vitamin C angebracht werden, z.B. „enthält Vitamin C“. Bei letzterem ist die folgende Nährwertkennzeichnung zwingend vorgeschrieben:

100 ml enthalten durchschnittlich:	
Brennwert	... kJ ( ...kcal)
Eiweiß	... g
Kohlenhydrate	... g
Fett	... g
Vitamin C	... mg(entspricht ...% der empfohlenen Tagesdosis)

Die empfohlene Tagesdosis liegt bei 60 mg Vitamin C. Bei der Berechnung der Prozentangabe ist hiervon auszugehen. Es müssen mindestens 9mg/ 100 ml Traubensaft enthalten sein.

Wird die Angabe „Vitamin C“ entweder im Zutatenverzeichnis oder an anderer Stelle vorgenommen, so muss bis zum Ende des angegebenen Mindesthaltbarkeitsdatums 9 mg Ascorbinsäure/100 ml (=9 g/hl) Traubensaft enthalten sein. Die Ascorbinsäure zerfällt jedoch sehr schnell. Es ist davon auszugehen, dass spätestens nach 6 Monaten (bei kaltsteriler Abfüllung) bzw. sofort nach einer warmsterilen Abfüllung kein Vitamin C mehr im Traubensaft vorhanden ist. Die Angabe „Vitamin C“ kann somit nicht empfohlen werden.

### **Fakultative Angaben:**

- Jahrgangsangabe (nur bei 100% Bezeichnungswahrheit)
- Marken und Phantasiebezeichnungen, falls nicht irreführend
- Angabe der Rebsorte (nur bei 100% Bezeichnungswahrheit)

### **Verbotene Angaben:**

- Erzeugerabfüllung
- Prädikatsbezeichnungen wie "Kabinett" oder "Spätlese"
- „100% Fruchtgehalt/Saftanteil“ (unzulässig, da Werbung mit einer Selbstverständlichkeit)

Nach der Kontaminanten-Höchstgehalt-Verordnung 2001 ist für Fruchtsäfte ein Höchstgehalt an Blei von 0,05 mg/kg Frischgewicht (entspricht in diesem Fall dem Saft) festgelegt. Diese Verordnung gilt seit dem 05.04.2002. Bis zu diesem Zeitpunkt gab es keine Grenz- oder Richtwerte für Blei in Fruchtsäften.

In den Jahren 2002 und 2003 wurden in Traubensäften erhöhte Bleigehalte festgestellt. Die gesamten bisherigen Untersuchungsergebnisse zeigen, dass

- die Hauptursache für die hohen Bleigehalte wahrscheinlich im verwendeten Bentonit liegt. Der tatsächliche Bleigehalt des Bentonits ist wesentlich höher als der weinsäurelösliche Anteil. Bentonit liegt vermutlich je nach Art und Intensität der Filtration mehr oder weniger noch fein verteilt im Traubensaft vor und führt dadurch zu den erhöhten Bleigehalten.

- das Blei nicht über die Trauben in den Saft gelangt sondern im Herstellungsprozess.
- die Gerätschaften aus alten Metalllegierungen nicht die Hauptquelle für die zu hohen Bleigehalte sind, aber dennoch einen Beitrag leisten können.

**Zur Reduzierung des Bleigehaltes im Traubensaft sind folgende Hinweise zu beachten:**

- Grundsätzlich gilt: Zur Entfernung der Eiweißstoffe sollte so wenig Bentonit wie möglich eingesetzt werden. Von den Bentonit-Herstellern werden Richtwerte für verschiedene Getränke angegeben, für Fruchtsäfte bis zu 1,2 kg auf 1000 Liter. Als Maximalwert für extrem eiweißreiche Weinsorten wird ein Wert von 4 kg Bentonit auf 1000 Liter genannt.  
Wenn möglich, sollte der Bentonitbedarf in einem individuellen Vorversuch für den zu behandelnden Traubensaft ermittelt werden.
- Eine bessere Wirkung wird durch Voranschlämzung des Bentonits erreicht. Die erforderliche Bentonitmenge wird unter kräftigem Rühren in die etwa 10- bis 15-fache Flüssigkeitsmenge (statt reinem Wasser wird zur Reduzierung des Bleigehaltes im Bentonit einprozentige Weinsäurelösung empfohlen) gestreut. Es wird gerührt bis eine gleichmäßige Suspension vorliegt. Unter gelegentlichem Umrühren lässt man die Suspension einige Stunden vorquellen. Danach wird die überstehende Flüssigkeit abgossen und ausreichend Wasser zum Bentonitschlamm gegeben, um die bleihaltige Weinsäurelösung zu entfernen. Es wird gut umgerührt und nach Absetzen wieder die überstehende Flüssigkeit verworfen. Dieser „vorgereinigte“ Bentonitschlamm wird zur Schönung eingesetzt.
- Nach spätestens 12 Stunden sollte der Traubensaft vom Bentonit abgezogen werden. Die Kontaktzeit des Bentonits mit dem Traubensaft sollte so kurz wie möglich sein.
- Der Traubensaft sollte nach der Bentonitbehandlung sehr gut filtriert werden. Es sollten nur blanke Säfte hergestellt werden, von der Produktion naturtrüber Säfte wird abgeraten.
- Auf allen Produktionsstufen des Traubensaftes sollte der Kontakt mit alten Metalllegierungen vermieden werden.