

## MERKBLATT Traubensaft rot



### ANLIEFERUNG:

Eine Anlieferung mit K100-Filtration ist täglich bis 15.00 Uhr, freitags bis 11.30 Uhr, möglich. Bei Hefe- bzw. Kieselgurfiltration muss die Anlieferung bis Donnerstag, spätestens 11.00 Uhr, angeliefert sein.

### HERSTELLUNG:

- Mostgewicht: 70 – 80° Oe  
Gesunde Trauben kalt lesen -> Säurefaktor 10 zu Mostgewicht
- Enzyme auf Maischewagen geben max. Dosage
- Auf 80°C erhitzen
- Pressung
- Wieder auf 20°C abkühlen
- Bentonit mind. 1 kg/100 l (ca. 3 h nach Enzymgabe)
- Absitzen lassen und über Hefefilter
- Wenn flotieren, dann mit N und über Hefefilter
- Ascorbinsäure 250 g/ 1000 l
- min. K100
- Weinsteinstabilisierung:  
(Milchkühler oder Kühlung ca. 2°C  
+ Kontaktweinstein (4 kg/1000 l) 3 Tage,  
3mal pro Tag aufrühren)

Auf Wunsch kann die Weinsteinstabilisierung auch bei uns (ME Secco) erfolgen.

**Für die Nährwerttabelle  
ist der Winzer selbst verantwortlich !!**

**Bitte haben Sie Verständnis, das wir bei Nichteinhaltung keine Gewährleistung  
geben und erhebliche Mehrkosten entstehen können.**