

MERKBLATT Traubensaft WEIß



ANLIEFERUNG:

Eine Anlieferung mit K100-Filtration ist bis Freitag, 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
- Pressung
- 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
- Mind. K100
- Weinsteinstabilisierung:

Milchkühler oder Kühlung ca. 2°C
+ Kontaktweinstein (4 kg/1000 l) 3 Tage,
3mal pro Tag aufrühren

- Auf Wunsch kann die Weinsteinstabilisierung (0,05 € pro Flasche) auch bei uns 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.**