

Merkblatt Traubensaftanlieferung bzw. Traubensaftherstellung

- **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**
- **K100 oder Kühlhaus ca. 2°C**
- **Milchkühler oder Kühlung ca. 2°C
+ Kontaktweinstein (4 kg/1000 l) 3 Tage,
3mal pro Tag aufrühren**
- **CF oder EK**