

Traubensaft darf nur aus gesundem Lesegut hergestellt werden u. nicht angegoren sein. Schon geringe Alkohol-, Glycerin- u. Gluconsäurewerte schließen die Verkehrsfähigkeit aus.

Beschaffenheitsmerkmale:

▪ Mindestmostgewicht für deutschen Traubensaft		55 °Oe
▪ Gesamtsäure	-mindestens	6,0 g/l
▪ Vorhandener Alkohol	-höchstens	1 % vol (7,9g/L)
▪ Gesamte schweflige Säure	-höchstens	10 mg/l
▪ Sulfatgehalt	-höchstens	350 mg/l
▪ Flüchtige Säure	-höchstens	0,4 g/l
▪ Milchsäure	-höchstens	0,5 g/l
▪ Blei	-höchstens	0,05 mg/kg Saft

Zusätze:

- Ascorbinsäure in der als Oxidationsschutz notwendigen Menge
- Citronensäure max. 3 g/l, als Säuerungsmittel

Der Grenzwert für Blei wurde 2002 zum ersten Mal verbindlich festgelegt. Seitdem wird der Bleigehalt im Traubensaft verstärkt kontrolliert, da der Grenzwert in einigen Fällen überschritten wurde. Die Hauptursache für die erhöhten Bleigehalte liegt wahrscheinlich im verwendeten Bentonit. Bei Bentonitgaben von 5 – 6 kg / 1000 l Traubensaft wurden teilweise schon überhöhte Bleigehalte festgestellt.

Empfehlung zur Reduzierung des Bleigehaltes im Traubensaft:

Bentonit in der 10 – 15 fachen Menge 1 %tiger Citronensäurelösung einige Stunden vorquellen => überstehende Flüssigkeit abgießen => Wasser zum Bentonitschlamm geben => umrühren => nach dem Absetzen die überstehende Flüssigkeit abziehen => vorgereinigten Bentonitschlamm zur Schönung einsetzen => nach spätestens 12 Std. den Traubensaft vom Bentonit abziehen u. filtrieren

Die Citronensäurelösung entzieht dem Bentonit stärker das Blei als reines Wasser.