



Traubenmost

Woher kommt Traubenmost

Traubenmost wird durch Pressen (Keltern) von roten oder weißen Weintrauben gewonnen. Der austretende trübe Saft wird als Most bezeichnet. Most ist der Ausgangsstoff für die Bereitung von Wein und Sekt. Der Begriff Most leitet sich aus dem lateinischen ab: lat. vinum mustum „junger Wein“. Traubensaft entsteht erst durch Weiterbehandlung von Traubenmost, indem dieser gegen weitere Vergärung haltbar gemacht wird.

Abhängig vom Reifegrad und Flüssigkeitsgehalt der Trauben erhält man aus 100 Teilen Trauben zwischen 70 und 80 Teilen Most. Der Rest ergibt sich aus Samen, Schalen und Stiele und heißt Treber oder Trester.

Wie schmeckt Traubenmost?

Der Traubenmost hat einen vollmundigen und konzentrierten Fruchtgeschmack mit ganz leichter bitterer Note.

Was steckt in Traubenmost?

Traubenmost hat einen hohen fruchteigenen Zuckergehalt, etwa 160 Gramm pro Liter (abhängig von der Traubensorte), und dadurch bis zu 760 Kilokalorien. Aber Traubenmost enthält auch Mineralien. Neben Kalium, Magnesium, Calcium und Natrium finden wir zumindest im roten Most nennenswerte Mengen an Eisen. Zwischen 20 bis 50 mg Vitamin C sowie 0,2 bis 0,5 mg Vitamin B sind ebenfalls enthalten.

Verwendung von Traubenmost

Traubenmost ist Ausgangsstoff für die Wein- und Sektbereitung und Traubensaft (Traubensüßmost) Er kann aus Weiß- oder Rotweinsorten hergestellt werden.

Des Weiteren ist Traubenmost Ausgangsstoff für Balsamicoessig. Die Herstellung des „Aceto Balsamico di Modena IGP“, erkennbar am blau-gelben g.g.A-Zeichen (geschützte geografische Angabe), ist genau definiert.

Traubenmost ist in folgenden GEFRO Produkten enthalten: