

GEFROs Kräuter-, Gewürz- & Zutaten-Lexikon

Traubenmost



Traubenmost wird durch Pressen von roten oder weißen Weintrauben gewonnen. Der austretende trübe Saft wird als Most bezeichnet. Besonders der rote Most ist reich an Flavonoiden. Diese zählen zu den Alleskönnern unter den sekundären Pflanzenstoffen.

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 ist sehr reich an Mineralstoffen. 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.

Welche Wirkung hat Traubenmost?

Besonders der rote Most ist reich an Flavonoiden. Diese zählen, wie die Anthocyane und Polyphenole, die ebenfalls im roten Most besonders reich enthalten sind, zu den Alleskönnern unter den sekundären Pflanzenstoffen. Flavonoide bzw. Anthocyane sind eine Gruppe bzw. Untergruppe der Polyphenole. Flavonoide unterstützen den Organismus bei der Förderung körpereigener Abwehrmechanismen. Außerdem wird ihnen eine krebsvorbeugende Wirkung nachgesagt. Zusätzlich scheinen sie einen positiven Einfluss auf die Vorbeugung von Herz-Kreislauf-Erkrankungen zu haben. Bei einigen Flavonoiden vermutet man, dass sie auch antibakterielle oder antivirale Wirkungen haben. Studienergebnisse zeigen, dass Flavonoide, die etwa in Cranberries vorkommen, vorbeugend bei Harnwegsinfekten wirken.

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:

