

RTK oder Saccharose?

Wie die Sensorik beeinflusst wird...

RTK ist die Abkürzung für „**Rektifiziertes Traubensaft-Konzentrat**“.

Einem eingedickten Traubensaft werden außer Zucker alle anderen Inhaltsstoffe aufwändig entfernt. Man bedient sich dabei Ionenaustauschern oder der Elektrodialyse. Beide Verfahren sind relativ energie- und kostenintensiv. RTK ist eine farblose viskose Flüssigkeit und weist einen **dezenten Traubengeschmack** auf.

Die Gesamtsäure darf maximal 1g/kg betragen. Der Trockensubstanzgehalt schwankt je nach Produkt zwischen 63 und 66°Brix, die relative Dichte liegt etwa bei 1,32.

Bezieht man in Österreich RTK in kleineren Mengen, so liegt der Preis etwa bei 3,75€ pro kg.



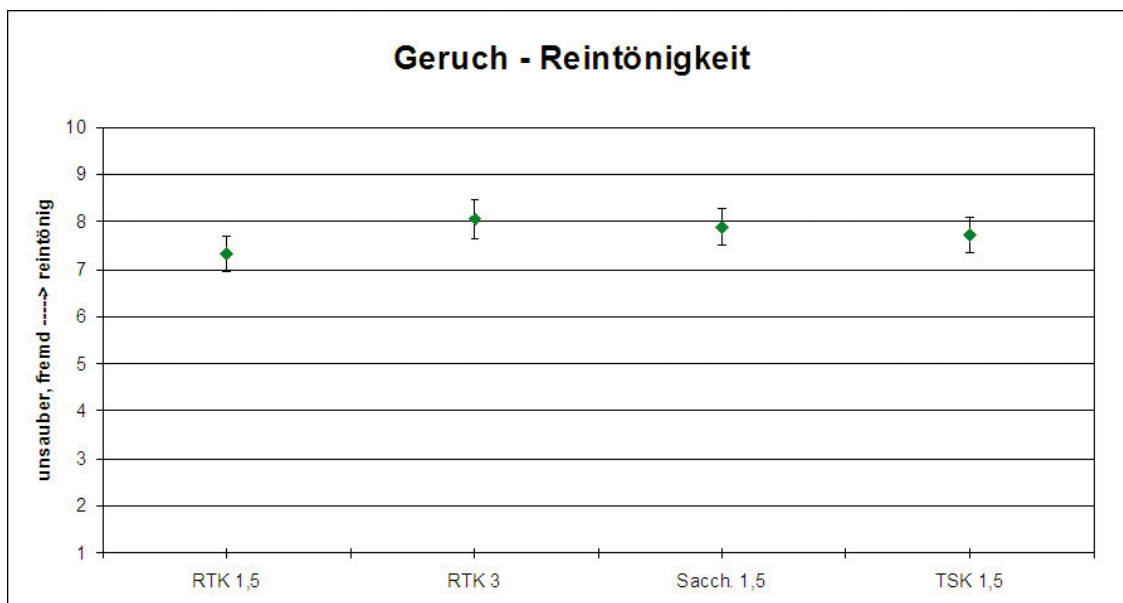
RTK ist eine farblose, viskose Flüssigkeit.

Die Herstellung von RTK ist in Europa ein wichtiges weinbaupolitisches Thema, denn im Rahmen der Novellierung der Europäischen Weinmarktordnung wird das **Verbot des Einsatzes von Saccharose** zur Anreicherung diskutiert!

Würde der Einsatz von Saccharose verboten werden und müssten die steirischen Weinbauern statt dessen RTK verwenden, dann ergäbe das einen jährlichen Bedarf zur Mostaufbesserung von ungefähr 600.000 kg RTK. Das wiederum entspräche einer Menge von **ca. 2,4 Mio Liter Traubensaft**.



RTK wird mit aufwändigen Verfahren aus eingedicktem Traubensaft hergestellt.



Beurteilung des Geruchs bzw. der Reintönigkeit bei Welschriesling mit verschiedenen Zusätzen.

Probleme beim Einsatz von RTK

Bei längerer Lagerung kann Glucose ausfallen und das RTK eintrüben. **Entmischungen** sind auch möglich, dies könnte aus mikrobiologischer Sicht zu Problemen führen. Das Pumpen und Homogenisieren ist auf Grund der höheren Viskosität etwas erschwert.

Die Verwendung von RTK bringt im Vergleich zur Saccharose (Rohr-/Rübenzucker) eine leichte Volumenvermehrung von 1-2%. Ohne Förderung ist das RTK für uns **6 – 7 mal teurer** als Saccharose.

Versuch bei Welschriesling 2006

Versuchsansatz:

Welschriesling 2006 (14,9°KMW)

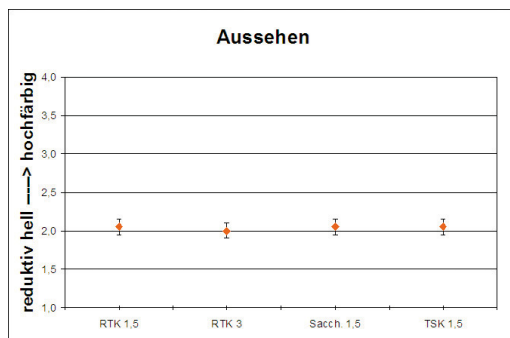
Varianten:

- Aufbesserung mit Saccharose um 1,5°KMW
- Aufbesserung mit RTK um 1,5°KMW
- Aufbesserung mit RTK um 3,0°KMW
- Aufbesserung mit Traubensaftkonzentrat (TSK) um 1,5°KMW

Produkte:

RTK weiß (Fa. Auer), Charge: TSKEE-41

TSK weiß (Grünwald), Charge: 1/14568

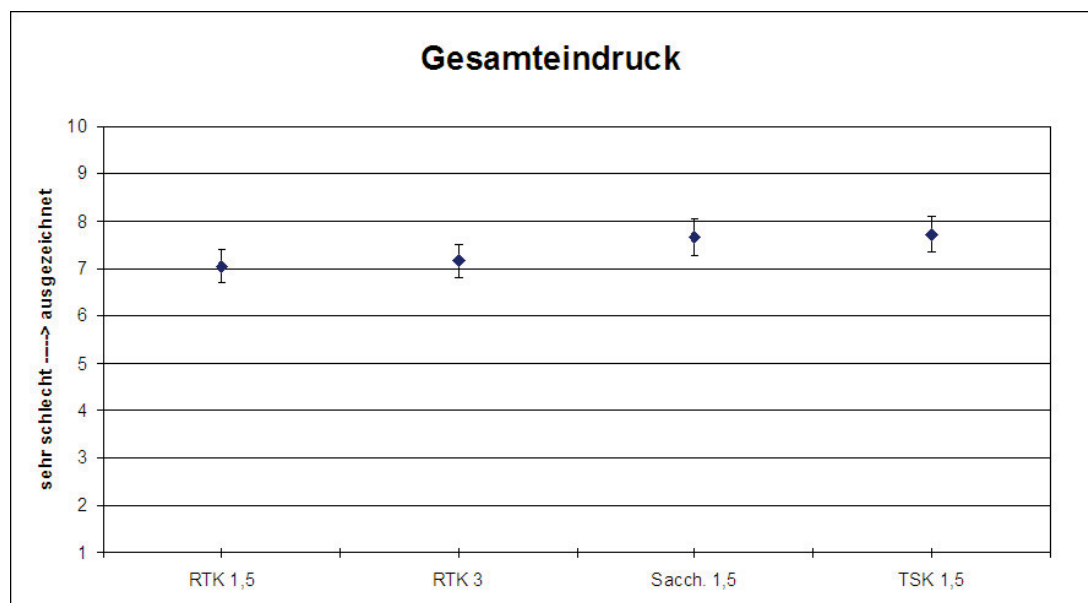


Beurteilung des Aussehens bei Welschriesling mit verschiedenen Zusätzen.

Bei Welschriesling konnte keine sensorische Beeinflussung durch die untersuchten Zusätze festgestellt werden..

Es war in unseren Versuchen **kein sensorischer Einfluss** feststellbar (siehe Grafiken). Ein Unsicherheitsfaktor könnte die möglicherweise schwankende RTK-Qualität der Zulieferer darstellen.

Detaillierte Informationen zu diesem Versuch finden Sie auf unserer Homepage www.haidegg.at



Beurteilung des Gesamteindrucks bei Welschriesling mit verschiedenen Zusätzen.