



Durch das immer bewusstere Konsumieren unserer Lebensmittel bekommen wir neue Einblicke und Eindrücke über Lebensmittel und Genussmittel.

Bewusstes Verzichtens bzw. Reduzieren des Fleischkonsums bis hin zu einer vegetarischen oder veganen Ernährung ist zu einer Lebenseinstellung geworden.

Wer das konsequent leben möchte sucht nach passenden Genussmitteln.

VEGANE Weine??? Was ist denn an Wein nicht vegan. Ist doch aus Trauben oder?

In der Weinbereitung werden genau wie in der Fruchtsaferstellung Hilfsmittel eingesetzt die teils tierischen Ursprung sind. Den größten Anteil hat hier die Gelatine. Sie wird hauptsächlich zur schnelleren Vorklärung eingesetzt.

Vorklärung heißt, dass der klare Saft von Trubstoffen getrennt wird. Durch die Gelatine werden die trüben Anteile wie Fruchtfleisch oder Pektin zu größeren Flocken, die dann schneller absinken. So kann der klare Saft schnellst möglich weiter verarbeitet werden kann. Ähnlich wie bei naturtrübem Apfelsaft bildet sich am Boden ein Depot.

Eine schnelle Verarbeitung ist wichtig da es sonst ungewollt zu Gärungen kommen kann oder der Saft durch Bakterien verdirbt.

Durch ausgesuchte Trauben, schonende Verarbeitung, erhöhtem Zeitaufwand und kühle Temperaturen bei der Verarbeitung kann das Risiko, das Weinfehler auftreten, deutlich minimiert werden. So ist eine Produktion ohne tierische Produkte möglich, ohne dass das Geschmackserlebnis und der Genuss darunter leiden.