

Wichtige Informationen zu unserem BADISCHEN FEDERWEIßER „Neuer Süßer“

Unser Federweißer/Neuer Süßer wird von uns direkt von der Presse als süßer Traubensaft abgefüllt. Die erste Lieferung erfolgt deshalb als süßer Saft, der mit etwas Hefe versehen ist, sodass unter normalen Bedingungen die Gärung nach zwei Tagen einsetzt. Spätere Lieferungen werden bei uns angegoren und als leicht gärender Neuer Süßer verschickt.

Zur Abfüllung wird der Neue Süße von uns auf +5°C herunter gekühlt, damit er nicht gleich angärt. Der Transport erfolgt ungekühlt mit unserem Speditionspartner. Um dem Gesetz Genüge zu tun, darf der Neue Süße erst in Verkauf kommen, wenn dieser einen Alkoholgehalt von 1% Vol. aufweist. Bitte beachten Sie deshalb, dass beim Einkauf des Kunden der Neue Süße angegoren sein muss.

Die Gärung ist stark temperaturabhängig, daher gilt:

Bei +5°C findet keine Gärung statt. Die Gärung stoppt, der Neue Süße bleibt so wie er ist.

Bei +10°C bis +15°C gärt der Neue Süße sehr langsam. Die Gärung dauert ca. 4-8 Wochen.

Über +20°C kann der Neue Süße in drei Tagen komplett vergoren sein.

WICHTIG, ab 2015 gibt es eine Gesetzesänderung:

Es ist Pflicht, ein Mindesthaltbarkeitsdatum auf der Flasche anzugeben. Wir haben uns für 8 Wochen entschieden. Bei fachgerechter Kühlung unter 8° ist der Neue Süße natürlich auch deutlich länger haltbar.



Martin Schmidt

Juli 2022