



Nativ kalt gepresstes Traubenkernöl enthält neben wertvollen Fettsäuren auch Antioxidantien, Vitamin E, Resveratrol, Procyanidine (OPCs), Lecithin und Linolsäure. Es hat eine hellgrün schillernde Farbe und ist im Geschmack leicht nussig, wobei die Weintraube noch herausgeschmeckt werden kann. Deshalb ist es vor allem zur kalten Verwendung, etwa zum Würzen von Salaten und Saucen, zu Käse oder zum Beizen von Fleisch gut geeignet.

Unabhängig von der Herstellungsart ist Traubenkernöl aber sehr hoch erhitzzbar (Rauchpunkt etwa 216 °C) und kann daher auch zum Braten angewandt werden.

Außerdem wird Traubenkernöl als Basis für kosmetische Präparate verwendet (VITIS VINIFERA SEED OIL) und ist pur als eines der ältesten Hautpflege-Kosmetika gegen Falten und unreine, fettige Haut bekannt. Bereits im Mittelalter war Traubenkernöl ein bewährtes Heilmittel und über die Jahrhunderte hinweg hat sich die Verwendung dieses Öls breit entwickelt.

Heute findet das wertvolle Traubenkernöl seine Wertschätzung auch für innerliche Anwendung. Aufgrund seiner ausgewogenen Zusammensetzung, seines bemerkenswerten Ölspektrums und den enthaltenen Vitaminen und Antioxidantien zählt es zu einem der meist genutzten Öle weltweit. Bisweilen verdrängt es sogar den ewigen Spitzenreiter Olivenöl vom Thron der beliebtesten Speiseöle und ist eine willkommene Alternative zu Erdnussöl, Walnussöl oder Sonnenblumenöl. Bei der Weinproduktion werden die Traubenkerne normalerweise ungenutzt entsorgt.

Hier werden sie recycelt, um daraus die wertvollen aktiven Substanzen gewinnen zu können.

Zur Erzeugung von 1 Liter kostbaren Traubenkernöls benötigt man etwa 50 kg Traubenkerne, das entspricht rund 2 Tonnen Weintrauben! Dazu kommt die sehr aufwändige und technologisch komplizierte Produktion für dieses einzigartige Ergebnis.

PZN 12472738

