

Traubenkernöl

Das Öl aus den Weintrauben



Traubenkernöl hat einen sehr hohen Anteil an Linolsäure und enthält Lecithin.

Qualitäten & Verwendung

Wir führen Traubenkernöl in den folgenden Qualitäten für Sie

Art.-Nr.	Qualität	Kosmetik	Lebensmittel	Pharmazie
360030	Traubenkernöl raffiniert	Ja	Ja	
360022	Traubenkernöl gepresst und raffiniert	Ja	Ja	Ja
360120	Bio Traubenkernöl kaltgepresst	Ja		



Traubenkernöl

Das Öl aus den Weintrauben



Weinrebe & Weintraube

Traubenkernöl wird aus dem Samen bzw. Kernen der Weintraube (*Vitis vinifera*) gewonnen. Die Weinrebe gehört zu den Kletterpflanzen. Heute sind rund 16.000 verschiedene Rebsorten bekannt.



Traubenkernöl

Das Öl aus den Weintrauben

Anbau & Ertrag

Aus den Weintrauben wird vor allem Wein und Saft hergestellt. Das aus den Kernen, mit einem Ölgehalt von 6 - 20 %, gewonnene Traubenkernöl spielt eine untergeordnete Rolle. Für die Herstellung von 1 kg Traubenkernöl werden ca. 50 kg Traubenkerne benötigt. Die größten Weintraubenproduzenten sind China, Italien, USA, Spanien und Frankreich.

Hintergrund / Geschichte

Die Weinrebe gehört zu den ältesten Kulturpflanzen. Sie wurde sowohl von den Ägyptern um 3.500 v. Chr. als auch von den Babyloniern und Indern kultiviert. Wahrscheinlich kamen im Tertiär in Europa mehrere Vitis-Arten vor, von denen aber nur die Vitis vinifera die Eiszeit in südeuropäischen und westasiatischen Regionen überlebte. Griechen und Römer pflegten den Weinbau; letztere brachten ihn auf ihren Kriegszügen auch nach Deutschland, selbst bis Britannien. In Europa entwickelten sich wegen unterschiedlichsten Klimaten zahllose Sorten. Heute sind Weinreben weltweit verbreitet. Geschichtlich wurde Traubenkernöl erstmals im Jahre 1569 erwähnt, als Kaiser Maximilian einem Musiker das Privileg zur Herstellung von Traubenkernöl erteilte.



Traubenkernöl

raffiniert

**Artikelnummer:**

360030

INCI Bezeichnung:

Vitis Vinifera Seed Oil

CAS Nummer:

84929-27-1 / 8024-22-4

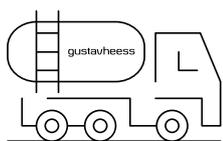
Botanischer Name:

Vitis vinifera

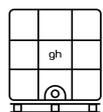
Verwendung:

Kosmetik, Lebensmittel

Unsere Verpackungen



25.000 kg Tankzug



900 kg IBC



190 kg Fass



27 kg Kanister

Generelle Haltbarkeit:

Kanister 12 Monate, Fass 18 Monate, IBC 6 Monate



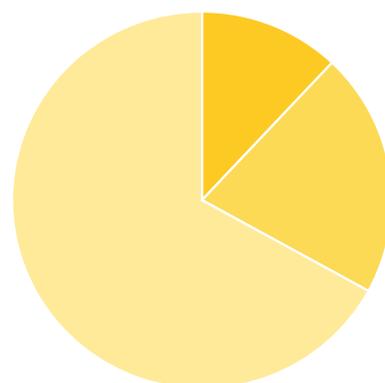
Nährwerte & Zusammensetzung

Nährwert	(pro 100 g)
Energie	3.700 kJ / 900 kcal
Fett	100 g
Gesättigte Fettsäuren	12 g
Einfach ungesättigte Fettsäuren	21 g
Mehrfach ungesättigte Fettsäuren	67 g

Zusammensetzung

C16:0 Palmitinsäure	3 – 9 %
C18:1 Ölsäure	12 – 28 %
C18:2 Linolsäure	58 – 78 %

Verhältnis Fettsäuren



- Gesättigte Fettsäuren
- Einfach ungesättigte Fettsäuren
- Mehrfach ungesättigte Fettsäuren



Traubenkernöl

raffiniert

Gustav Heess

Traubenkernöl raffiniert

Die Produktion von raffiniertem Traubenkernöl ist ein vorbildliches Beispiel für Upcycling in der Lebensmittelindustrie. Sie beginnt mit der Ernte der Trauben und der Extraktion von Wein oder Saft, wobei die Traubenkerne dabei als Nebenprodukt anfallen. Dieses Upcycling verwandelt den scheinbaren Abfall, den Trester, in eine wertvolle Ressource, indem die Kerne getrocknet, separiert und dann zur Ölmühle transportiert werden. Dort erfolgt mittels einer Expellerpresse eine schonende und rein mechanische Extraktion des Öls, um wertvolle Antioxidantien und Fettsäuren zu bewahren. Anschließend wird das rohe Öl mehrfach gefiltert und von natürlichen Rückständen befreit, bevor es einem abschließenden Raffinationsprozess unterzogen wird. Eine finale Laboruntersuchung sichert und garantiert die hohe Reinheit und Qualität unseres raffinierten Traubenkernöls, welches sowohl in der Lebensmittelbranche als auch im kosmetischen Sektor sehr geschätzt wird.



Traubenkernöl

raffiniert

Verwendung

- Vielseitig einsetzbar in Cremes, Lotionen, Seren, Lippenbalsamen und Haarölen
 - Feuchtigkeitsspendend ohne Poren zu verstopfen und daher geeignet für empfindliche oder fettige Haut
 - Enthält Omega-6-Fettsäuren und Vitamin E, welches zur Förderung der Hautelastizität beiträgt
 - Beliebter Bestandteil bei der Herstellung von Produkten zur Aknebehandlung und Hautreinigung
 - Wirkt unterstützend bei der Minimierung von Falten
 - Unterstützt die Heilung von Narben und Hautschäden durch Förderung der Zellregeneration
 - Trägeröl in Aroma- und Massageölen
-
- Vielseitig einsetzbar - passt zu Fleisch-, Fisch-, Geflügelgerichten und Käse
 - Besitzt einen hohen Anteil an ungesättigten Fettsäuren, weshalb es oft als diätisches Nahrungsmittel eingesetzt wird
 - Ideal für kalte Küche: Verwendung als nussiges Würzmittel in Salaten, Rohkost, Müsli sowie Jogurt- und Quarkspeisen; verleiht Saucen und Marinaden ein weinbeeriges Aroma
 - Gilt als das am höchsten erhitzbare Speiseöl, weshalb es sich hervorragend in der Küche zum Zubereiten warmer Speisen eignet

Kosmetik

Lebensmittel



Traubenkernöl

raffiniert



Nachhaltigkeit & Verantwortung

Die Herstellung unseres Traubenkernöl ist ein Musterbeispiel für Upcycling und Nachhaltigkeit in der Weinindustrie. Durch die intelligente Wiederverwertung der Traubenkerne, einem Nebenprodukt der Wein- und Saftproduktion, werden Ressourcen effizient genutzt und Abfall minimiert. Dieser Upcycling-Prozess wandelt die sonst ungenutzten Kerne in ein wertvolles Öl um, was zur Kreislaufwirtschaft beiträgt und die Umweltbelastung reduziert.



Traubenkernöl

gepresst und raffiniert

**Artikelnummer:**

360022

INCI Bezeichnung:

Vitis Vinifera Seed Oil

CAS Nummer:

84929-27-1 / 8024-22-4

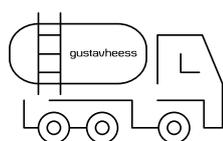
Botanischer Name:

Vitis vinifera

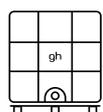
Verwendung:

Kosmetik, Lebensmittel, Pharmazie

Unsere Verpackungen



25.000 kg Tankzug



900 kg IBC



190 kg Fass



27 kg Kanister

Generelle Haltbarkeit:

Kanister 12 Monate, Fass 18 Monate, IBC 6 Monate



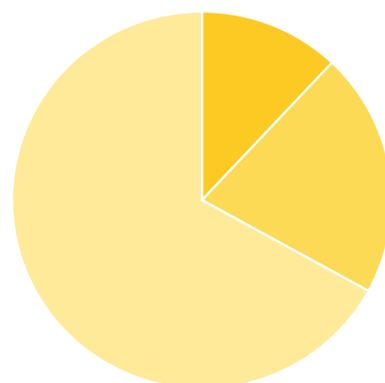
Nährwerte & Zusammensetzung

Nährwert	(pro 100 g)
Energie	3.700 kJ / 900 kcal
Fett	100 g
Gesättigte Fettsäuren	12 g
Einfach ungesättigte Fettsäuren	21 g
Mehrfach ungesättigte Fettsäuren	67 g

Zusammensetzung

C16:0 Palmitinsäure	3 – 9 %
C18:1 Ölsäure	12 – 28 %
C18:2 Linolsäure	58 – 78 %

Verhältnis Fettsäuren



- Gesättigte Fettsäuren
- Einfach ungesättigte Fettsäuren
- Mehrfach ungesättigte Fettsäuren



Traubenkernöl

gepresst und raffiniert

Gustav Heess

Traubenkernöl gepresst und raffiniert

Die Herstellung von gepresstem und raffiniertem Traubenkernöl ist ein herausragendes Beispiel für Upcycling in der Lebensmittelbranche. Die Herstellung beginnt mit der Ernte, wenn die Trauben den richtigen Zucker- und Säuregehalt aufweisen. Aus den geernteten Trauben wird Wein oder Saft gewonnen, wobei die Traubenkerne als Nebenprodukt übrigbleiben. Dieses Upcycling transformiert den Trester, den man sonst als Abfall betrachten könnte, in eine wertvolle Ressource, indem die Kerne getrocknet, separiert und zur Ölmühle gebracht werden. Dort wird das Öl nach einer mechanischen Pressung gefiltert, bevor es einen schonenden Raffinationsprozess durchläuft. Eine abschließende Laboranalyse in unserem nach DIN ISO 17025 zertifizierten Labor bestätigt die hohe Qualität des gepressten und raffinierten Traubenkernöls, welches vor allem in der Naturkosmetik hochgeschätzt wird.



Traubenkernöl

gepresst und raffiniert

Verwendung

- Vielseitig einsetzbar in Cremes, Lotionen, Seren, Lippenbalsamen und Haarölen
 - Feuchtigkeitsspendend ohne Poren zu verstopfen und daher geeignet für empfindliche oder fettige Haut
 - Enthält Omega-6-Fettsäuren und Vitamin E, welches zur Förderung der Hautelastizität beiträgt
 - Beliebter Bestandteil bei der Herstellung von Produkten zur Aknebehandlung und Hautreinigung
 - Wirkt unterstützend bei der Minimierung von Falten
 - Unterstützt die Heilung von Narben und Hautschäden durch Förderung der Zellregeneration
 - Trägeröl in Aroma- und Massageölen
-
- Traubenkernöl gilt als das am höchsten erhitzbare Speiseöl, weshalb es sich hervorragend in der Küche zum Zubereiten warmer Speisen eignet
 - Vielseitig einsetzbar - passt zu Fleisch-, Fisch-, Geflügelgerichten und Käse
 - Besitzt einen hohen Anteil an ungesättigten Fettsäuren, weshalb es oft als diätisches Nahrungsmittel eingesetzt wird
 - Ideal für kalte Küche: Verwendung als nussiges Würzmittel in Salaten, Rohkost, Müsli sowie Jogurt- und Quarkspeisen; verleiht Saucen und Marinaden ein weinbeeriges Aroma
-
- Aufgrund seiner entzündungshemmenden Eigenschaften kann Traubenkernöl in pharmazeutischen Produkten zur Linderung von Entzündungen und Schmerzen eingesetzt werden
 - Wird als Inhaltsstoff in der Herstellung von Kapseln und Weichgelen verwendet, insbesondere bei Nahrungsergänzungsmitteln
 - In der pharmazeutischen Dermatologie kann Traubenkernöl Bestandteil von Formulierungen sein, die auf die Behandlung von Hauterkrankungen wie Ekzemen, Psoriasis und anderen Entzündungsreaktionen der Haut abzielen

Kosmetik

Lebensmittel

Pharmazie



Traubenkernöl

gepresst und raffiniert



Nachhaltigkeit & Verantwortung

Die Herstellung unseres Traubenkernöl ist ein Musterbeispiel für Upcycling und Nachhaltigkeit in der Weinindustrie. Durch die intelligente Wiederverwertung der Traubenkerne, einem Nebenprodukt der Wein- und Saftproduktion, werden Ressourcen effizient genutzt und Abfall minimiert. Dieser Upcycling-Prozess wandelt die sonst ungenutzten Kerne in ein wertvolles Öl um, was zur Kreislaufwirtschaft beiträgt und die Umweltbelastung reduziert.



Bio Traubenkernöl

kaltgepresst

**Artikelnummer:**

360120

INCI Bezeichnung:

Vitis Vinifera Seed Oil

CAS Nummer:

84929-27-1 / 8024-22-4

Botanischer Name:

Vitis vinifera

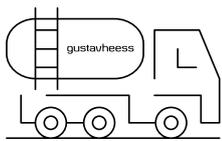
Verwendung:

Kosmetik

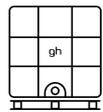
Zertifizierungen:

EU-Bio

Unsere Verpackungen



25.000 kg Tankzug



900 kg IBC



190 kg Fass



27 kg Kanister

Generelle Haltbarkeit:

Kanister 12 Monate, Fass 18 Monate, IBC 6 Monate



Bio Traubenkernöl

kaltgepresst

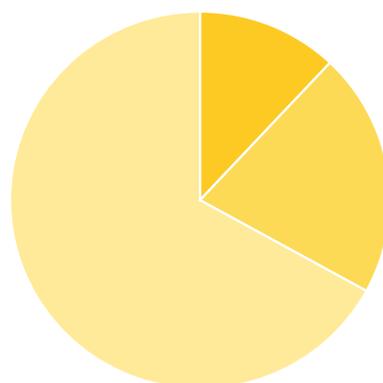
Nährwerte & Zusammensetzung

Nährwert	(pro 100 g)
Energie	3.700 kJ / 900 kcal
Fett	100 g
Gesättigte Fettsäuren	12 g
Einfach ungesättigte Fettsäuren	21 g
Mehrfach ungesättigte Fettsäuren	67 g

Zusammensetzung

C16:0 Palmitinsäure	3 – 9 %
C18:1 Ölsäure	12 – 28 %
C18:2 Linolsäure	58 – 78 %

Verhältnis Fettsäuren



-  Gesättigte Fettsäuren
-  Einfach ungesättigte Fettsäuren
-  Mehrfach ungesättigte Fettsäuren



Bio Traubenkernöl

kaltgepresst

Gustav Heess

Bio Traubenkernöl kaltgepresst

Die Produktion unseres kaltgepressten Bio Traubenkernöls ist ein Musterbeispiel für nachhaltige Praktiken in der Agrarindustrie. Sie beginnt mit der Ernte der Trauben und der anschließenden Extraktion von Wein oder Saft. Das dabei entstehende Nebenprodukt, der Trester (Pomace), wird nicht verschwendet, sondern dient als Quelle für die Ölgewinnung. Nach dem Trocknen des Tresters werden die Traubenkerne vom Restmaterial getrennt und in eine Ölmühle gebracht, wo sie mittels einer Expellerpresse ohne Wärmezufuhr kalt gepresst werden. Durch diesen Prozess der Wiederverwertung von Nebenprodukten wird Abfall reduziert und die Umwelt geschont. Das resultierende kaltgepresste Bio Traubenkernöl wird anschließend gefiltert, um natürliche Schwebstoffe zu beseitigen und einen besonders hohen Reinheitsgrad zu erzielen. Abschließend wird das kaltgepresste Bio Traubenkernöl in unserem hauseigenen nach DIN ISO 17025 akkreditiertem Labor genauestens überprüft, um höchste Qualität für unsere Kunden zu gewährleisten. Bei dieser nachhaltigen Herstellung wird streng auf ökologische und soziale Richtlinien geachtet, um sowohl die erstklassige Qualität des Endprodukts als auch den Schutz des Ökosystems sicherzustellen.



Bio Traubenkernöl

kaltgepresst

Verwendung

- Vielseitig einsetzbar in Cremes, Lotionen, Seren, Lippenbalsamen und Haarölen
- Feuchtigkeitsspendend ohne Poren zu verstopfen und daher geeignet für empfindliche oder fettige Haut
- Enthält Omega-6-Fettsäuren und Vitamin E, welches zur Förderung der Hautelastizität beiträgt
- Beliebter Bestandteil bei der Herstellung von Produkten zur Aknebehandlung und Hautreinigung
- Wirkt unterstützend bei der Minimierung von Falten
- Unterstützt die Heilung von Narben und Hautschäden durch Förderung der Zellregeneration
- Trägeröl in Aroma- und Massageölen

Kosmetik



Bio Traubenkernöl

kaltgepresst



Nachhaltigkeit & Verantwortung

Die Herstellung unseres Traubenkernöl ist ein Musterbeispiel für Upcycling und Nachhaltigkeit in der Weinindustrie. Durch die intelligente Wiederverwertung der Traubenkerne, einem Nebenprodukt der Wein- und Saftproduktion, werden Ressourcen effizient genutzt und Abfall minimiert. Dieser Upcycling-Prozess wandelt die sonst ungenutzten Kerne in ein wertvolles Öl um, was zur Kreislaufwirtschaft beiträgt und die Umweltbelastung reduziert.

