

# Für ausgezeichnete Qualitäten:

## DL-WEINSÄURE

DL-Weinsäure zur Calciumstabilisierung

Art.-Nr. G 295

### Produktbeschreibung

DL-WEINSÄURE ist ein pulverisiertes, optisch inaktives Racemat, welches die Ausfällung überschüssiger Calciumgehalte aus dem Wein bewirkt. Es ist zur Calciumreduktion gemäß EG-VO 606/2009 Anhang I A zugelassen. Nach EG-VO 479/2008 dürfen Wein, Likörwein, Schaumwein, Qualitätsschaumwein, aromatischer Qualitätsschaumwein, Schaumwein mit zugesetzter Kohlensäure, Perlwein und Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure mit DL-Weinsäure behandelt werden.

### Anwendung

DL-WEINSÄURE darf nur dem eiweißfreien, ausgeschönten Wein zugesetzt werden. Eine Zugabe zur Blauschönung ist ohne Erfolg. Der Wein ist vor der DL-WEINSÄURE-Gabe einmal vorzufiltrieren. Im Gegensatz zu den herkömmlichen Weinsteinausscheidungen ist bei der Anwendung von DL-WEINSÄURE eine um ca. 10-15% höhere Lagertemperatur anzustreben. Für jeweils 100mg zu entfernendes Calcium je Ltr. Wein werden erfahrungsgemäß 300mg DL-WEINSÄURE benötigt. Diese werden in einer geringen Menge warmen Wasser gelöst und unter Umrühren oder Umpumpen dem Wein zugesetzt. Bereits nach wenigen Minuten trübt sich der Wein, je nach Calcium-Gehalt, milchigtrüb. Diese Reaktion zeigt den Beginn der Ausfällung an. Der Wein sollte nicht vor Ablauf von 14 Tagen abfiltriert werden. Überdosierungen können zu nachträglichen Kristallausscheidungen führen. Auch sollten nach der Behandlung mit DL-WEINSÄURE noch ca. 80-100mg/l Calcium im Wein verbleiben. Die Behandlung der Weine mit DL-WEINSÄURE muss unter Überwachung eines Önologen durchgeführt werden.

### Wirkungsweise

Sensorisch negative Auswirkungen von überhöhten Calciumwerten (größer als 200-250mg/l) sind immer dann zu erwarten, wenn mit Calciumcarbonat entsäuert wurde. Bei der Zugabe der gelösten DL-WEINSÄURE zum Wein verbindet sich das weineigene Calcium-Ion mit der DL-WEINSÄURE und fällt als DL-Calcium-Tartrat aus, da die Löslichkeit des DL-Salzes wesentlich geringer ist als die des Calciumsalzes der weineigenen L-Weinsäure. Bei ordnungsgemäßer Anwendung ist der Ausscheidungsprozess nach 3-4 Wochen abgeschlossen und der Wein - ohne Gefahr einer Kristallausscheidung in der Flasche - füllfertig.

### Zur Beachtung

Wird der Calciumgehalt mittels DL-Weinsäure reduziert, so erhöht sich die titrierbare Gesamtsäure. Müssen beispielsweise 300mg/l Calcium entfernt werden, braucht man 900mg/l DL-Weinsäure. Die titrierbare Gesamtsäure wird also um 0,9g/l erhöht. Daher muss unter Umständen nach der Stabilisierung eine Entsäuerung mit KHC vorgenommen werden, um die Säure in den gewünschten Bereich zurückzuführen.

### Hinweise zur Lagerung

DL-WEINSÄURE trocken lagern, angebrochene Packungen wieder dicht verschließen und alsbald aufbrauchen.

### Verkaufseinheiten

1kg; 5kg; 25kg

*Spitzen-  
produkte  
zur  
Getränke-  
behandlung*

*Max F. Keller GmbH  
Einsteinstraße 14a  
D-68169 Mannheim  
Tel. (0621) 3 22 79-79  
Fax (0621) 3 22 79-27  
www.keller-mannheim.de  
info@keller-mannheim.de*

*Qualitätsmanagement  
DIN-ISO 9001:2000*



*Unsere  
Informations-  
schriften beraten  
nach bestem  
Wissen, jedoch  
ohne Rechts-  
verbindlichkeit.*

*Es gelten unsere  
allgemeinen  
Verkaufs- und  
Liefer-  
bedingungen.*

Gedruckt am: 16.01.12

**Keller**  
*Erfolg durch optimale  
Getränkebehandlung*