

Für ausgezeichnete Qualitäten:

KELLER – MALIC®

DL-Äpfelsäure, E296,
Zur sensorischen Feineinstellung der titrierbaren Säure

Art.-Nr. G 246

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.

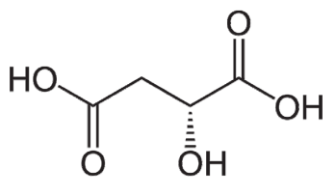
Es gelten unsere
allgemeinen
Verkaufs- und
Liefer-
bedingungen.

Vorbemerkung

KELLER-MALIC ist gemäß EU-VO 2019/934 Anhang I, Tabelle 2 unter den Bedingungen und Grenzwerten gemäß Anhang VIII Teil 1, Abschnitte C und D der VO-EU 1308/2013, geändert durch EU-VO 2021/2117, für die Säuerung zugelassen und ist als Zusatzstoff eingestuft.

Zu beachten ist:

- Die Säuerung muss gemeldet werden. Diese Meldung kann auch vorab und pauschal für alle Säuerungen erfolgen.
- Die Säuerung muss in dem Weinbau-betrieb und in der Weinbauzone durch-geführt werden, in der die Trauben geerntet worden sind.
- Die Säuerung ist im Stoffbuch der Wein-buchhaltung zu dokumentieren. Daneben ist sie auch auf dem Kontenblatt zu führen und auf den Begleitdokumenten einzu-tragen.
- Die Säuerung und Anreicherung ein- und desselben Erzeugnisses schließen einan-der ebenso aus wie eine Säuerung und Entsäuerung. Traubenmost und Wein gelten als getrennte Erzeugnisse.
- Zugelassen ist eine Säuerung um 4g/l errechnet als Weinsäure bzw. 53,3mVal. Dies bedeutet eine maximal Säuerungsspanne von max. 3,57g/l KELLER-MALIC®.



Strukturformel Äpfelsäure

Anwendung

KELLER-MALIC® in 10facher Menge Wein lösen und unter Rühren der Gesamtmenge zugeben. Auf eine gute Verteilung ist zu achten. Die Dosage sollte unbedingt in einem Vorversuch ermittelt werden. Wir empfehlen KELLER-MALIC® bei Weinen einzusetzen, die keinen biologischen Säureabbau durch-laufen haben.

Produktbeschreibung

KELLER-MALIC® liegt als kristallines Pulver vor und ist ein so genanntes Racemat, also eine Mischung aus rechtsdrehender und linksdrehender Äpfelsäure. Die pH-Wert-absenkung durch eine Äpfelsäuregabe ist nicht so effektiv wie bei der Weinsäure. Darüber hinaus ist sie auch biologisch nicht so stabil. Die L-Form kann durch Milch-säurebakterien zu Milchsäure und CO₂ abgebaut werden. Die D-Form kann hingegen nicht abgebaut werden. Aus diesem Grund ist eine Gabe vor dem biologischen Säureabbau ist nicht empfehlenswert, da der Endpunkt des Säureabbaus nicht bestimmbar ist.

Für eine Erhöhung der titrierbaren Säure vor der Abfüllung ist die DL-Äpfelsäure hingegen sehr gut geeignet, denn durch das geringere Molekulargewicht wird weniger Äpfelsäure benötigt als Weinsäure. Zum Beispiel: Um die titrierbare Säure um 1g/l zu erhöhen, benötigt man 0,89g/l Äpfelsäure. Die Weinsteinstabilität wird durch die geringe pH-Wert-verschiebung kaum beeinflusst. Dennoch empfehlen wir eine Metaweinsäuregabe, wenn kurz vor der Abfüllung mit Äpfelsäure angesäuert wird.

Berechnung

Auch eine kombinierte Säuerung, z.B. Most- und Weinsäuerung darf 53,3mVal/l nicht überschreiten. Eine Zugabe von 1g/l Weinsäure entspricht 13,3mVal/l. Die Zugabe von 1g/l Äpfelsäure entspricht 14,9mVal. Bei einer angemessenen Mostsäuerung mit 2,5g/l Weinsäure, das entspricht 33,3mVal/l wäre noch eine Säuerungsspanne von 20mVal/l möglich. Das entspricht 1,3g/l KELLER-MALIC®.

Hinweis zur Lagerung

KELLER-MALIC® trocken und geruchsneutral lagern. Angebrochene Verpackungen gut verschließen und alsbald aufbrauchen.

Verpackung

1kg, 5kg, 10kg, 25kg

Gedruckt am: 10.01.23

Keller
Erfolg durch optimale
Getränkebehandlung