

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.

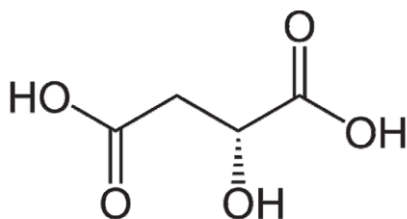
Vorbemerkung

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 sowie Artikel 11 der EU-VO 2019/934, für die Säuerung zugelassen.

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 ge-erntet 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 im Most um 1,5g/l errechnet als Weinsäure bzw. 20Milliäquivalent und 2,5g/l Säureerhöhung errechnet als Weinsäure bzw. 33,3Milli-äquivalent im Wein.

KELLER-MALIC® ist nach der EU-VO 606/2009 Anhang 1A zur Säuerung zuge-lassen. Die maximal zulässige Menge liegt bei Wein bei 2,23g/l Äpfelsäure.



Strukturformel Äpfelsäure

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 ab-gebaut werden. Die D-Form kann hingegen nicht abgebaut werden. Aus diesem Grund ist eine Äpfelsäuregabe zum Most nicht empfehlenswert. Auch eine Gabe vor dem biologischen Säureabbau ist nicht empfehl-enswert, 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. Entsprechend liegt die gesetzlich zugelassene Höchst-dosierung bei Wein bei 2,23g/l. Die Weinsteinstabilität wird durch die geringe pH-Wertverschiebung nicht negativ beeinflusst. Dennoch empfehlen wir eine Metaweinsäuregabe, wenn kurz vor der Abfüllung mit Äpfelsäure angesäuert wird.

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.

Hinweis zur Lagerung

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

Verpackung

1kg, 5kg, 10kg, 25kg

Gedruckt am: 12.01.21

Keller
Erfolg durch optimale
Getränkebehandlung