

Für ausgezeichnete Qualitäten:

DL-WEINSÄURE

DL-Weinsäure zur Verringerung des Calciumgehalts

Art.-Nr. G 295

Produktbeschreibung

DL-WEINSÄURE ist ein pulverisiertes, optisch inaktives Racemat, welches die Reduktion erhöhter Calciumgehalte im 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 scharf vorzufiltrieren. Für jeweils 100mg zu reduzierendes 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. Die Behandlung der Weine mit DL-WEINSÄURE muss unter Überwachung eines Önologen durchgeführt werden.

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.

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 Calciumvrat aus, da dessen Löslichkeit wesentlich geringer ist als die des Calciumsalzes der weineigenen Weinsäure. Der berechnete Zielwert ist nach 3-4 Wochen meistens erreicht und oft sogar unterschritten. Erst nachdem der Behandlungserfolg von einem Oenologen **analytisch geprüft** und **fachlich bewertet** wurde, dürfen sich weitere Behandlungsmaßnahmen anschließen. Es ist jedoch zu beachten, dass selbst nach 40 Tagen noch eine moderate Ca-Wert-Absenkung beobachtet werden kann. Bei verkürzten Wartezeiten vor der Abfüllung kann daher ein Restrisiko von Ca-Trübungen bestehen.

Je kürzer die Wartezeit nach der Behandlung, desto höher ist das Risiko einer Ca-Trübung.

In Weinen, die aus botrytisbelastetem Lesegut stammen, sind erhöhte Gehalte an Schleimsäure enthalten. Diese Schleimsäure bildet mit Calcium das so genannte Calciummucate. Dieses Calciummucate fällt auch bei sehr niedrigen Calciumgehalten noch aus. Ein Ausfall von Calciummucate kann durch die Anwendung von DL-Weinsäure nicht verhindert werden.

Hinweise zur Lagerung

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

Verkaufseinheiten

1kg; 5kg; 25kg

Spitzenprodukte zur Getränkebehandlung

*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 Rechtsverbindlichkeit.

Es gelten unsere allgemeinen Verkaufs- und Lieferbedingungen.

Gedruckt am: 07.02.17

Keller
Erfolg durch optimale Getränkebehandlung