

## Produktlerläuterung

Ein speziell für die Getränkebehandlung ausgesuchtes, chemisch reines Vitamin C Produkt. Chemische Bezeichnung: L(+)-Ascorbinsäure. E 300. Für Lebensmittel (beschränkte Verwendung). Zulässig nach den derzeit gültigen Gesetzen und Verordnungen. Fachlaborgeprüft auf Reinheit und Qualität.

## Behandlungsziel

Oxidationsschutz zur Stabilisierung von Geschmack und Bukett, Vorbeugung gegenüber UTA.

## Produkt und Wirkung

Ercobin wirkt als ausgesprochen hochgradiges Oxidationsschutzmittel, das zwar nicht auf den nötigen SO<sub>2</sub>-Gehalt im Wein verzichten läßt, jedoch aufgrund seiner reduktiven Art eine bessere Aromaerhaltung ermöglicht. Darüber hinaus erhält und intensiviert Ercobin typische Geschmacks- und Bukettstoffe des Weines. Folgende Effekte werden bei einer Ercobin-Behandlung erzielt:

- Behandelte Weine entwickeln im allgemeinen, mit kurzer Verzögerung nach der Füllung, das den Wein erst wertvoll machende Bukett.
- Lang lagernde Qualitätsweine und Sekte lassen sich deshalb rassiger, frischer und fruchtiger verkosten. Besonders vorteilhaft wirkt sich die Ercobin-Behandlung bei säurearmen Weinen aus (je nach Traubensorte kann die Wirkung jedoch zeitlich unterschiedlich eintreten).
- UTA-Vorbeugung: Die als Welkeschutz in die Beere eingelagerte Indoleessigsäure (IES) soll im Jungwein nicht über verschiedene Zwischenstufen (wie z.B. Skatol) in das geruchlich störende 2-Aminoacetophenon (AAP) zerfallen können. Davor schützt Ercobin (Vitamin C) nach Aussagen und Veröffentlichungen vieler Wissenschaftler sehr gut. Die Zugabemenge sollte dazu 10-15 g/100 l betragen und vor der 1. Schwefelung zugegeben werden. Bei sehr starker UTA-Neigung kann die Dosagemenge auch erhöht werden. Der maximale Gehalt an Ascorbinsäure im Wein darf gesetzlich nicht über 250 mg/l (= 25 g/100 l) liegen.

Zu berücksichtigen ist, daß die Bestimmung der freien SO<sub>2</sub> bei Anwesenheit von Ascorbinsäure zu erhöhten Werten führt. Eine Methode zur getrennten Bestimmung ist vorhanden.

## Dosage und Anwendung

Die weinrechtlich höchstzulässige Vitamin C Menge im Wein in der EU beträgt 250 mg/l. Als Oxidationsschutz und zur Aromaerhaltung sind oft Zugabemengen um 10 g/100 l ausreichend. Die vorzugsweise durch Vorversuche ermittelte Ercobin-Menge muß dem Gesamtgebinde in bereits aufgelöster Form zugegeben werden. Hierzu wird Ercobin in der mindestens 20-fachen Weinmenge aufgelöst. Bei der anschließenden Zugabe zum Gesamtgebinde ist auf intensive Verteilung zu achten. Wird Ercobin zur UTA-Vorbeugung eingesetzt, sollte die Zugabe vor der 1. Schwefelung erfolgen. Je nach UTA-Neigung können die Aufwandmengen variiert werden. Ercobin entwickelt seine Eigenschaften als hochgradiges Oxidationsschutzmittel erst dann, wenn ausreichend freie SO<sub>2</sub> im Wein enthalten ist. Ein stabiler freier SO<sub>2</sub>-Gehalt von mindestens 30 mg/l sollte deshalb im Wein eingehalten werden.

## Lagerung

Ercobin kühl, trocken und lichtgeschützt lagern. Angebrochene Packungen sofort wieder dicht verschließen.

**Das reine  
Vitamin C Produkt  
zum Einsatz als  
Oxidationsschutz  
und Aroma-  
stabilisator**