

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 SO₂-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 SO₂ 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 SO₂ im Wein enthalten ist. Ein stabiler freier SO₂-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**