

Produkterläuterung

Erbslöh L(+)-Weinsäure ist eine natürlich gewonnene L(+)-Weinsäure landwirtschaftlichen Ursprungs.

Behandlungsziel

Erbslöh L(+)-Weinsäure erhöht den Säuregehalt und sorgt gleichzeitig für eine pH-Absenkung. Dadurch wird eine bessere mikrobiologische Stabilität erreicht, die Schwefelung ist effektiver und die Wirksamkeit von Seporit PORE-TEC, MostRein® PORE-TEC, NaCalit® PORE-TEC und FermoBent® PORE-TEC wird erhöht.

Produkt und Wirkung

Erbslöh L(+)-Weinsäure ist eine natürlich gewonnene L(+)-Weinsäure. In Abhängigkeit vom Mineralstoffgehalt während der einzelnen Stadien der Weinbereitung (Trauben, Traubenmost, teilweise gegorenem Most, Jungwein und Wein), von der Stärke der Abpufferung, von den Temperatur- und Alkoholverhältnissen etc., erfolgt eine teilweise Kristallisierung der Weinsäure mit Kalium- und Calciumionen. Deshalb sollte die tatsächliche Säureerhöhung bzw. pH-Absenkung für jeden Wein analytisch kontrolliert werden. Durch die eventuell verstärkte, frühzeitige Kristallausscheidung nach Weinsäurezugabe wird gleichzeitig eine verbesserte Kristallstabilität erzielt.

Erbslöh L(+)-Weinsäure wird in Wasser, Most oder Wein vorgelöst und dem Gebinde zugegeben.

Gesetzliche Situation

In den jeweiligen Ländern gelten die nationalen Regelungen. In Deutschland ist die Säuerung seit 2009 durch nationale Sondergenehmigungen möglich. Dem aktuell gültigen Deutschen Weinrecht entsprechend, können die Bundesländer von Jahr zu Jahr selbst über die Erlaubnis zur Säuerung entscheiden.

Die Säuerung darf vom Trauben- bis zum Jungweinstadium maximal 1,5 g/L, berechnet als Weinsäure, betragen. Im Weinstadium maximal 2,5 g/L. Somit sind insgesamt 4 g/L Zugabe möglich. Säuerung und Anreicherung „ein und desselben Erzeugnisses“ sind **nicht** zulässig.

Es ist z. B möglich, die Säuerung im Traubenmost und die Anreicherung im teilweise gegorenen Traubenmost durchzuführen. Die Absicht eine Säuerung durchzuführen ist den zuständigen Behörden vorher anzuzeigen und in den Büchern zu vermerken. Die Säuerung, welche auch in mehreren Arbeitsgängen erfolgen kann, ist mit L-Weinsäure, L- oder DL-Äpfelsäure sowie mit Milchsäure zulässig.

DL-Weinsäure oder Metaweinsäure sind zur Säuerung nicht erlaubt.

Lagerung

Trocken, kühl, geruchsneutral. Anbruchgebinde direkt verschließen.