

ACIDE MALIQUE

Die Apfelsäure dient der Säuerung von Most und Wein. Sie sorgt für mehr Frische im Wein.

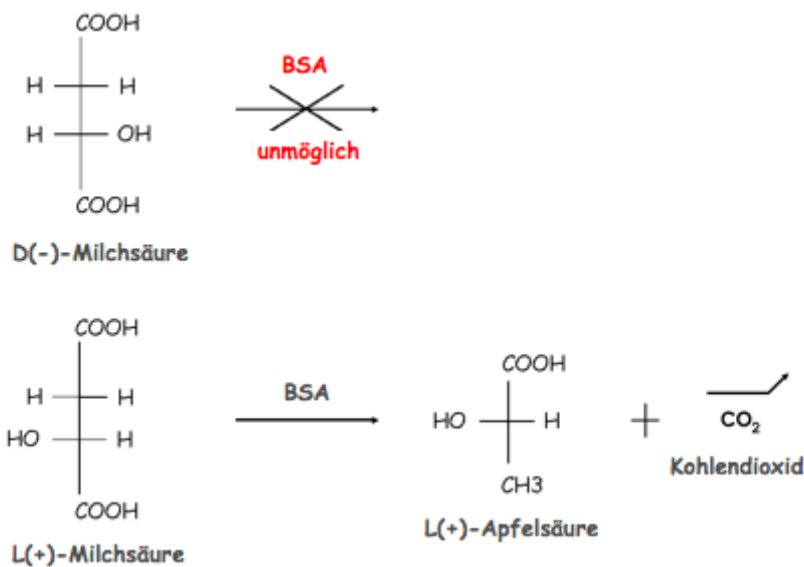
Der Gebrauch von Acide Malique (E296) ist in der Europäischen Union seit dem 1. August 2009 zur Säuerung von Most und Wein zugelassen. Diese Methode ist je nach Weinbaugesbiet gesetzlich geregelt; sie unterliegt der Pflicht einer Registerführung.

MERKMALE

Aussehen: weiße Kristalle
 Apfelsäuregehalt: > 99,5 %
 Schwermetalle (mg/kg berechnet als Pb) < 10
 Blei (mg/kg) < 5
 Eisen (mg/kg) < 10
 Oxalate (mg/kg) < 100

Die Form der Apfelsäure, die in den Trauben natürlich vorkommt, ist die L-Apfelsäure. Das ist die einzige Form, die von Milchsäurebakterien abgebaut werden kann, und zwar zu L-Milchsäure. Acide Malique ist eine razemische, d. h. äquimolare, Mischung der D- und der L-Form dieser Säure.

Bei ihrer Addition kann der „D-Apfelsäure“-Teil von den Bakterien nicht metabolisiert werden. Die zugesetzte L-Apfelsäure hingegen kann metabolisiert werden. Bei ihrem Einsatz muss daher ausreichend abgeschwefelt werden, um einem ungewollten biologischen Säureabbau in der Flasche vorzubeugen.



Diese Säure findet sowohl im Most wie auch im Wein Verwendung, sie wird jedoch hauptsächlich bei Weißweinen und Roséweinen eingesetzt, um einem Abbau der L-Form durch die Bakterien vorzubeugen.



LES ESSENTIELS

ACIDE MALIQUE sorgt für eine gewisse Säure und Frische im Mund. Vorversuche ermöglichen die Bestimmung der richtigen Dosage für einen optimalen Einfluss auf die Säurewahrnehmung im Wein.

DOSAGE

- Entspricht den geltenden Vorschriften
- Für den Gebrauch in Kellerwirtschaft, Landwirtschaft und Lebensmittelindustrie

Der Zusatz von 1,3 g/L Apfelsäure entspricht 1,5 g/L Weinsäure bzw. 1 g/L Schwefelsäure. Vor dem Gebrauch, informieren Sie sich bitte über die in dem betreffenden Weinbaugebiet geltende Gesetzgebung.

Maximal zugelassene Dosis:

Im Most: 1,3g/L Apfelsäure

Im Wein: 2,3g/L Apfelsäure

Anwendung:

Die notwendige Menge Apfelsäure mit etwas Wein verdünnen.

Die Mischung dann dem zu behandelnden Wein beimengen und vorsichtig homogenisieren.

Lagerung:

- Die volle Verpackung originalversiegelt an einem trockenen, lichtgeschützten, geruchsfreien Ort und vor Frost geschützt aufbewahren.
- Die angebrochene Verpackung rasch aufbrauchen.
- Mindestens haltbar bis zu dem auf der Verpackung angegebenen MHD

ANWENDUNG

Sicherheitsvorkehrungen:

Für den önologischen und ausschließlich professionellen Gebrauch.
Geltende Vorschriften bei Gebrauch beachten.

VERPACKUNG

1,5 und 25 kg

LAGERUNG

Die volle Verpackung originalversiegelt an einem trockenen, lichtgeschützten und geruchsfreien Ort lagern. Die angebrochene Verpackung rasch aufbrauchen.

Die oben angegebenen Informationen entsprechen unserem aktuellen Kenntnisstand. Sie werden unverbindlich zur Verfügung gestellt und ohne Garantie gegeben, sofern die Verwendungsbedingungen außerhalb unserer Kontrolle liegen. Sie entbinden den Benutzer nicht von der Beachtung der Gesetze und der bestehenden Sicherheitsbestimmungen. Diese Unterlagen sind Eigentum von SOFRALAB und dürfen ohne seine Zustimmung nicht geändert werden.

86/2016 – 2/2