

Wir begleiten  
Ihre erfolgreiche  
Getränkeherstellung

Fruchtsaft- und  
Weintechnologie

**SCHLISSMANN  
SCHWÄBISCH HALL**



Tel. 07 91 - 9 71 91-0 • Fax 9 71 91-25  
C. Schliessmann Kellerei-Chemie GmbH & Co.KG  
Auwiesenstr. 5 • D-74523 Schwäbisch Hall

## KPA-weiß / rosé bzw. KPA-rot

- Kaliumpolyaspartat-Lösungen zur Stabilisierung  
von Traubenweinen gegen Weinsteinausfällungen -

Stand 07\_2020

Seite 1/1

### Technische Informationen und Gebrauchshinweise

#### Hintergrund:

Vor allem früh gefüllte, nicht kristallstabilisierte Weine bergen das Risiko, im Laufe ihrer Lagerung unerwünschte kristalline Niederschläge auf der Flasche zu bilden. Es handelt sich dabei zumeist um „Weinstein“, Salze der Weinsäure. Diesem Weinefehler kann durch Zugabe sogenannter Schutzkolloide begegnet werden. Dazu gehören Meta-Weinsäure (zeitlich sehr begrenzte Schutzwirkung), CMC (Carboxymethylcellulose, nur für die Behandlung von Weißweinen zugelassen) und **KPA (Kaliumpolyaspartat)**.

KPA, das Kaliumsalz der Polyasparaginsäure, wird durch thermisch-chemische Umwandlung der natürlicherweise im Wein vorkommenden Asparaginsäure hergestellt. Die Delegierte Verordnung (EU) 2019/934 erlaubt die Verwendung dieses Lebensmittelzusatzstoffes E456 als „Stabilisator“ in Traubenweinen.

#### Wirkung von KPA:

Das dem Wein zugesetzte **KPA** bindet Kaliumionen und entzieht sie dadurch der Kristallbildung von Kaliumhydrogentartrat („echter Weinstein“). Im lagernden Flaschenwein erhält **KPA** diese Schutzwirkung für einen längeren Zeitraum als CMC aufrecht. Wie CMC bietet allerdings auch **KPA** keinen Schutz gegen die Ausfällung von Calciumtartrat in Weinen,

die mit Calciumcarbonat entsäuert worden waren. **KPA** bewirkt bis zur zulässigen Höchstdosierung von 10g/hl keine sensorische Veränderung des Weines.

#### Produktbeschreibung:

**KPA-weiß / rosé** ist eine 20%ige, **KPA-rot** eine 5%ige wässrige, mit SO<sub>2</sub> stabilisierte Lösung von Kaliumpolyaspartat.

**KPA-rot** enthält zusätzlich etwas Gummi arabicum, das Reaktionen mit Rotweinfarbstoffen und damit drohende Trübungen von Rotweinen nach Zugabe von KPA verhindern soll.

#### Anwendungsempfehlungen:

Zur Vermeidung von von **KPA** selbst verursachten Trübungen muss der zu behandelnde Wein absolut eiweißstabil sein („Wärmetest“ nach Praxisleitfaden Oenologie: Trübungszunahme nach 4 Stunden bei 70°C um höchstens 2 NTU) und darf kein Lysozym enthalten. Rotwein darf aus demselben Grund nur **KPA-rot** zugesetzt werden. Insbesondere farbintensive Rotweine sollten im Vorversuch darauf überprüft werden, ob sie durch Behandlung mit **KPA-rot** zur Bildung von Trübungen neigen.

**KPA-weiß / rosé** bzw. **KPA-rot** werden homogen in den Wein eingerührt oder direkt vor der Füllfiltration zudosiert. Ein vorheriger Filtrationstest ist grundsätzlich empfehlenswert. Mit **KPA-rot** ver-

sehene Weine dürfen keinesfalls per Crossflow filtriert werden!

#### Dosierungsempfehlungen:

Die zweckmäßige Dosierung von **KPA** richtet sich nach der Kristallstabilität des zu behandelnden Weines. Je höher seine Weinsteinsättigungstemperatur (Infoblatt „Konduktometrische Beurteilung ...“), desto instabiler der Wein, desto höher die Dosierung an **KPA**.

- Weißwein und Rosé:  
**KPA-weiß / rosé:** Max. 50ml/hl
- Rotwein  
**KPA-rot:** 50 bis max. 200ml/hl

#### Lagerung und Haltbarkeit:

**KPA-Lösungen** sollten kühl (aber frostfrei), geruchsneutral und trocken gelagert werden. Angebrochene Gebinde sind innerhalb einer Woche aufzubrauchen.

#### Gebindegrößen:

KPA-weiß / rosé	5L (Nr. 5316)
KPA-weiß / rosé	10L (Nr. 5314)
KPA-weiß / rosé	20L (Nr. 5315)
KPA-rot	5L (Nr. 5318)
KPA-rot	20L (Nr. 5317)

Alle Informationen in dieser Druckschrift entsprechen unseren derzeitigen Erfahrungen und Kenntnissen.

Schliessmann Kellerei-Chemie garantiert weder, dass die Produkte ohne vorheriges sorgfältiges Erproben, wie oben beschrieben, verwendet werden können, noch, dass durch ihren Gebrauch nicht Patentrechte Dritter verletzt werden.