

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

Stand 3/2020

Meta-Weinsäure E353

- für die vorübergehende Stabilisierung von Traubenweinen gegen Kristalltrübungen und -niederschläge („Weinstein-Stabilisierung“) -

Seite 1/1

Technische Informationen und Gebrauchshinweise

Herstellung und Aussehen:

Meta-Weinsäure kommt in der Natur nicht vor. Sie wird durch Erhitzung von Weinsäure gewonnen (s. auch unsere Produktinformation **L(+)-Weinsäure**).

Die hochmolekulare, polymerisierte **Meta-Weinsäure** ist ein bräunliches, kristallines, karamellartig riechendes Pulver. Ihre Zulassung als Lebensmittelzusatzstoff beschränkt sich auf Trauben- und Schaumwein.

Meta-Weinsäure ist nicht für die Kristallstabilisierung von Traubensäften zugelassen.

Eigenschaften und Wirkung:

Meta-Weinsäure ist ein Spezialprodukt für die Sicherstellung der Weinsteinstabilität sehr früh zu füllender Weine, die wegen des damit verbundenen Verlusts an zuckerfreiem Extrakt nicht kältestabilisiert werden sollen, und die spätestens innerhalb eines Jahres konsumiert werden. **Meta-Weinsäure** lagert sich im Wein an die natürliche Weinsäure an und verhindert dadurch deren Auskristallisieren.

Allerdings ist die Wirkung der **Meta-Weinsäure** zeitlich begrenzt, weil sie im Wein natürlicherweise wieder zur normalen Weinsäure zerfällt. Und zwar umso rascher, je höher die La-

gertemperatur des Weines ist. Ungefähre Anhaltspunkte für die Stabilisierungsdauer eines Weines mit einer Weinstein sättigungstemperatur von 12-16°C (s. unser Infoblatt „Konduktometrische Beurteilung der Kristallstabilität füllfertiger Weine“) sind:

- bis zu 18 Monate bei 10-14°C
- bis zu 12 Monate bei 15-18°C
- etwa 3 Monate bei 20°C

Neben der Lagertemperatur sind die Gehalte an Weinsäure und Kalium, das Vorhandensein von Hydrokolloiden und die Filtrationsschärfe von Bedeutung.

Vorbehandlung:

Der zur Behandlung vorgesehene Wein muss zuvor ausgeschönt, mit dem Wärme-Test auf absolute Eiweißstabilität geprüft und vorfiltriert werden. **Meta-Weinsäure** wird deshalb erst dem füllfertigen Wein zugegeben, weil jede Filtration einen Teil des großmolekularen Wirkstoffs entfernt und dadurch den Behandlungserfolg vermindert. Frühestens 2-3 Tage nach Zugabe der **Meta-Weinsäure** erfolgt nur noch die Abfüllfiltration.

Anwendung:

Die für das Gesamtvolumen vorgesehene Menge an **Meta-Weinsäure** wird bei laufendem

Rührwerk langsam und klumpenfrei in die 20fache Weinmenge eingestreut und gelöst. Diese Lösung wird nach einer einstündigen Wartezeit sorgfältig in die Hauptmenge eingerührt.

Dosierung:

Die zulässige Höchstdosierung an **Meta-Weinsäure** liegt bei 10g/hl Wein.

Weitere Hinweise:

Direkt nach der Behandlung kann der Wein eine leichte milchige Trübung zeigen. Sie ist für die Wirkung der **Meta-Weinsäure** ohne Bedeutung und verschwindet in der Regel nach kurzer Zeit rückstandslos.

Gebindegröße:

1kg-Beutel (Nr. 5325)

Lagerung: Trocken und kühl; da das Produkt sehr hygroskopisch ist, sollten angebrochene Packungen kurzfristig aufgebraucht oder sehr gut luftdicht verschlossen werden.

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.