PROTOKOLL LAFFORT®

WERKZEUGE ZUR SÄUERUNG VON MOST UND WEIN

Zur Säuerung von Most und Wein sind drei Säuren zugelassen:

- Weinsäure (L(+) Weinsäure).
- Äpfelsäure (L-Äpfelsäure – D,L-Äpfelsäure).
- Milchsäure (DL- Milchsäure).

Diese Säuren kommen in den Trauben natürlich vor. Sie unterscheiden sich hinsichtlich ihrer Struktur und ihres Säuerungsvermögens voneinander und beeinflussen die Sensorik auf unterschiedliche Weise.

Die Behandlung kann in der Zugabe einer Mischung von verschiedenen Säuren bestehen (was vor allem auf Zugaben zum Wein zutrifft, um diesen sensorisch zu verbessern).

Zur Erreichung der gewünschten Zielsetzungen müssen Vorversuche durchgeführt werden. Bei identischer Behandlung verändern sich pH-Werte und Gesamtsäure nämlich nicht auf dieselbe Art und Weise, die Ionenstärke und das Puffervermögen haben einen erheblichen Einfluss und variieren von Most zu Most und von Wein zu Wein.

IN RECHTLICHER HINSICHT

Anhang VIII Teil I Punkt C der Verordnung (EU) 1308/2013, ergänzt durch die Verordnung (EU) 2019/934, eröffnet die Möglichkeit, Weinsäure, Apfelsäure und Milchsäure zur Säuerung von Most und Wein zu verwenden.

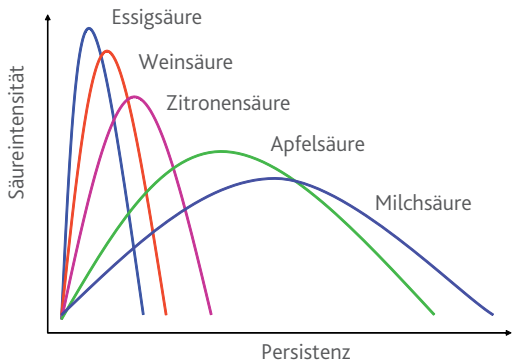
Säuerung frischer Weintrauben, von Traubenmost, teilweise gegorenem Traubenmost, in Gärung befindlichem Jungwein und Wein.:

Höchstmenge: 4 g/L gemessen in Weinsäure, das entspricht 53,3 meq/L

Jegliche Behandlung unterliegt einer Aufzeichnungspflicht hinsichtlich der Behandlungen selbst als auch der Lagerhaltung (Zuführung und Entnahme).

Säuerung und Aufbesserung (oder Chaptalisation) schließen sich bei ein und demselben Erzeugnis gegenseitig aus (man darf z. B. nicht einen Most oder einen in Gärung befindlichen Jungwein aufbessern bzw. chaptalisieren und den Wein dann nach der Gärung ansäuern), Ausnahmefälle siehe: Anhang V § C Punkt 7.

Säuerung von Most und Wein



Milchsäure: mild, ausgewogen.
Weinsäure: lebendig, unmittelbar.
Apfelsäure: scharf, weniger unmittelbar.

LAFFORT
l'œnologie par nature

CS 61 611 – 33072 BORDEAUX CEDEX – Tél. : +33 (0)5 56 86 53 04 - www.laffort.com

WERKZEUGE ZUR SÄUERUNG VON MOST UND WEIN

NACHFOLGEND EINE ZUSAMMENFASSUNG DER IM HANDEL ERHÄLTLICHEN PRODUKTE UND IHRER WESENTLICHEN ÖNOLOGISCHEN EIGENSCHAFTEN.

	WEINSÄURE	APFELSÄURE	MILCHSÄURE	ANMERKUNG
Chemische Formel	$C_4H_6O_6$ L	$C_4H_6O_5$ DL/L	$C_3H_6O_3$ DL	Äpfel- und Milchsäure sind achirale Moleküle. Sie existieren in zwei Enantiomeren: in der L-Form und in der D-Form. In den Trauben kommt nur die L-Form der Äpfelsäure natürlich vor. DieMilchsäure resultiert auf natürlichem Wege aus dem Stoffwechsel der Milchsäurebakterien, diese produzieren bei der Verstoffwechslung der Äpfelsäure nur die L-Form.
Angabe auf dem Etikett	Säureregulator E334	Säureregulator E296	Säureregulator E270	
pKa	3,05 / 4,2 Zweiwertige Säure	3,4 / 5,1 Zweiwertige Säure	3,85 Einwertige Säure	Säuren werden nach ihrem pKa-Wert eingeteilt (Säurekonstante). Je höher der pKa, desto schwächer ist die Säure.
Entsprechung für 1 Eq	75 g	67 g	90 g	
Empfohlen für	Rot - Rosé - Weiß	Rosé - Weiß	Rot - Rosé - Weiß	
Behandlung, die 53,3 meq/L* entspricht*	4 g/L	3,57 g/L	4,80 g/L	
Wirkung auf den pH-Wert	+++	++	++	Die Weinsäure hat die größte Wirkung auf den pH-Wert. Um einen zu starken Ausfall der Salze zu vermeiden, empfiehlt sich ein Einsatz beim noch gärenden Most.
Wirkung auf die Gesamtsäure	++	+++	+++	
Chemische Stabilität	- (Ausfällung von Kaliumbitratrat, neutralem Calciumtartrat)	+++	+++	Die Kaliumsalze und Calciumsalze der Apfel- und Milchsäure sind viel löslicher als die der Weinsäure, das Risiko ihrer Ausfällung ist somit geringer.
Mikrobiologische Stabilität	+ Die einzige Gefahr ist, dass sie durch gewisse Milchsäurebakterien in Essigsäure abgebaut wird (Essigstich).	- Während des BSA wird die L-Form der Apfelsäure von den Milchsäurebakterien verbraucht.	+++	Die Apfel- und die Milchsäure interagieren mit dem Stoffwechsel der Bakterien. Das Risiko derartiger Abweichungen ist jedoch durch die immer häufigere Kontrolle über den BSA (Einsatz selektierter BSA-Ansätze) und die Einhaltung von Hygieneregeln sehr gering.
Wirkung auf die Sensorik	Lebendig, direkt, trocken, hart	Frische, Vegetabilität	Weiche Säure, wenig aggressiv	
Formulierung	Pulver	Pulver	Flüssig	Milchsäure ist in flüssiger Form erhältlich, in Pulverform enthält es nicht zulässige Lactate. Die Pulver können direkt im Wein aufgelöst werden.

** Höchstmenge - Wenden Sie sich an den den technischen Support von LAFFORT® für genauere Informationen zu den geeigneten Dosierungen.*

SY - AS - 25.04.23 - Die obigen Informationen entsprechen unserem aktuellen Kenntnisstand. Sie werden unverbindlich und ohne Gewähr zur Verfügung gestellt, sofern die Verwendungsbedingungen außerhalb unserer Kontrolle liegen. Sie entbinden den Benutzer nicht von der Beachtung der geltenden Gesetze und Sicherheitsbestimmungen.