



Ercobin

Das reine Vitamin C Produkt zum Einsatz als Oxidationsschutz und Aromastabilisator

Produkterläuterung

Ein speziell für die Getränkebehandlung ausgesuchtes, chemisch reines Vitamin C Produkt. Chemische Bezeichnung: L(+)-Ascorbinsäure. E 300. Für Lebensmittel (beschränkte Verwendung).

Ercobin wirkt als ausgesprochen hochgradiges Oxidationsschutzmittel, das zwar nicht auf den nötigen SO₂-Gehalt im Wein verzichten lässt, jedoch aufgrund seiner reduktiven Art eine bessere Aromahaltung ermöglicht. Darüber hinaus erhält und intensiviert Ercobin typische Geschmacks- und Bukettstoffe des Weines. Folgende Effekte werden bei einer Ercobin-Behandlung erzielt:

- Behandelte Weine entwickeln im Allgemeinen, mit kurzer Verzögerung nach der Füllung, das den Wein erst wertvoll machende Bukett.
- Lang lagernde Qualitätsweine und Sekte lassen sich deshalb rassiger, frischer und fruchtiger verkosten. Besonders vorteilhaft wirkt sich die Ercobin-Behandlung bei säurearmen Weinen aus (je nach Traubensorte kann die Wirkung jedoch zeitlich unterschiedlich eintreten).
- UTA-Vorbeugung: Die als Welkeschutz in die Beere eingelagerte Indolelessigsäure (IES) soll im Jungwein nicht über verschiedene Zwischenstufen (wie z. B. Formylamino-phenyl-3-oxo-propionsäure) in das geruchlich störende 2-Aminoacetophenon (AAP) zerfallen können. Davor schützt Ercobin (Vitamin C) nach Aussagen und Veröffentlichungen vieler Wissenschaftler dauerhaft sehr gut. Die Zugabemenge sollte dazu 10 - 15 g/100 L betragen und kurz nach der 1. Schwefelung zugegeben werden. Bei sehr starker UTA-Neigung kann die Dosagemenge auch erhöht werden. Der maximale Gehalt an Ascorbinsäure im Wein darf gesetzlich nicht über 250 mg/L (=25 g/100 L) liegen.

Zu berücksichtigen ist, daß die Bestimmung der freien SO₂ bei Anwesenheit von Ascorbinsäure zu erhöhten Werten führt. Eine Methode zur getrennten Bestimmung ist vorhanden.

Zulässig nach Verordnung (EG) 934/2019 der EU-Kommission. Nationale Regelungen sind vom Anwender zu prüfen. Geprüft auf Reinheit und Qualität.

Dosage

Die weinrechtlich höchstzulässige Vitamin C Menge im Wein in der EU beträgt 250 mg/L. Als Oxidationsschutz und zur Aromahaltung sind oft Zugabemengen um 10 g/100 L ausreichend. Die vorzugsweise durch Vorversuche ermittelte Ercobin-Menge muss dem Gesamtgebilde in bereits aufgelöster Form zugegeben werden. Hierzu wird Ercobin in der mindestens 20fachen Weinmenge aufgelöst. Bei der anschließenden Zugabe zum Gesamtgebilde ist auf intensive Verteilung zu achten. Wird Ercobin zur UTA-Vorbeugung eingesetzt, sollte die Zugabe kurz nach der 1. Schwefelung erfolgen. Je nach UTA-Neigung können die Aufwandmengen variiert werden. Ercobin entwickelt seine Eigenschaften als hochgradiges Oxidationsschutzmittel erst dann, wenn ausreichend freie SO₂ im Wein enthalten ist. Ein stabiler freier SO₂-Gehalt von mindestens 30 mg/L sollte deshalb im Wein eingehalten werden.

Lagerung

Ercobin kühl, trocken und lichtgeschützt lagern. Angebrochene Packungen sofort wieder dicht verschließen.



ERBSLÖH

Fortschritt macht Zukunft®

ERBSLÖH Geisenheim GmbH • Erbslöhstraße 1 • 65366 Geisenheim, Germany
Tel.: +49 6722 708-0 • Fax: +49 6722 6098 • info@erbsloeh.com • www.erbsloeh.com

Die hier gegebenen Anwendungsempfehlungen beschreiben den bestimmungsgemäßen Einsatz des Produktes als Prozesshilfsmittel oder Zusatzstoff im Rahmen einer guten Herstellpraxis. Ausschließlich bei dieser Anwendung kann die Lebensmittelsicherheit für das Endprodukt erreicht werden. Bitte beachten Sie jedoch: Unsere Produktmerkblätter basieren auf unserem derzeitigen Erfahrungsstand. Sie dienen allein der allgemeinen Information über unsere Produkte. Wegen der Unwägbarkeiten der Behandlung von Naturprodukten und möglicher Vorbehandlungen übernehmen wir keine Haftung für die Anwendung im Einzelfall. Die Einhaltung der für den Einsatz unserer Produkte geltenden Gesetze und Sicherheitsbestimmungen ist vom Anwender stets selbst zu prüfen. Alle Angaben erfolgen daher ohne Gewähr. Änderungen bleiben vorbehalten. Es gelten ergänzend unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen (abrufbar unter www.erbsloeh.com).

Version 004 – 11/2019 JM – Druck 28.11.2019