



MaloStop F

Schutz vor Milchsäurebakterien, Alternativ zu SO₂

Produkterläuterung

Bei MaloStop F handelt es sich um reine Fumarsäure E 297, die zur Unterbindung von Aktivitäten von Milchsäurebakterien, insbesondere der Gattung *Oenococcus*, in Wein oder Sekt eingesetzt wird. Fumarsäure wirkt hemmend auf Bakterien. Die Permeation durch die Zellmembran der Milchsäurebakterien führt zum Absenken des intrazellulären pH im Zytoplasma und verhindert das Zellwachstum. Fumarsäure wird als antibakterielles Behandlungsmittel in Lebensmitteln erfolgreich eingesetzt. Die Anwendung als mikrobiologischer Schutz bei der Weinbereitung, insbesondere mit dem Ziel der SO₂-Einsparung, ist grundsätzlich möglich. Dabei ist zu beachten, dass Fumarsäure bei Einsatz vor oder während der alkoholischen Gärung von aktiven Hefen in Äpfelsäure umgewandelt wird. Daher ist der Einsatz nur nach abgeschlossener alkoholischer Gärung zu empfehlen.

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

Dosage

Zur Unterdrückung mikrobiologischer Aktivität liegt die Dosage in der Regel bei 30 - 60 g/100 L. Sollte sich der Wein bereits im biologischen Säureabbau befinden, empfiehlt sich zur Unterbindung der mikrobiologischen Aktivität der Milchsäurebakterien eine Dosage von 60 g/100 L.

Anwendung

Aufgrund der begrenzten Löslichkeit von Fumarsäure empfiehlt es sich, MaloStop F vor Zugabe vorzulösen. Zu diesem Zweck kann eine Lösung von 5 g/L durch Einrühren in Wein erfolgen, die dann der Gesamtmenge zugegeben wird. Bei Behandlung kleinerer Mengen kann MaloStop F in der vorgesehenen Dosage auch direkt unter Rühren dem Gebinde zugeführt werden. In beiden Fällen ist eine gute Verteilung im Gebinde zu gewährleisten. Die Temperatur des Weins sollte beim Auflösen nicht unter 12 °C liegen. Für die Herstellung von Sekt ist ggf. eine gestaffelte Dosage empfehlenswert, um sowohl im Sektgrundwein als auch nach der zweiten Gärung das Risiko eines spontanen biologischen Säureabbaus zu minimieren.

Die Anwendung von MaloStop F führt zu einer Absenkung des pH-Wertes des Weines (je nach Dosage: Anstieg der Gesamtsäure um bis zu 0,9 g/L; Absenkung des pH um bis zu 0,2) und erhöht die mikrobiologische Stabilität. Außerdem wird dem möglichen Ausfall von Polyphenolen vorgebeugt und sowohl Farbe als auch Komplexität der Weine geschützt.

Lagerung

Produkt immer vor Fremdgeruch und Feuchtigkeit schützen. Anbruchpackungen sind sofort luftdicht zu verschließen. Für eine unsachgemäße Lagerung und Verwendung kann keine Haftung übernommen werden.