



Vinosorb® neu

Zur Verhinderung von Nachgärungen bei kaltsteriler Abfüllung

Produktlerläuterung

Ein weißes, perlenförmig vorliegendes und sensorisch neutrales Spitzenprodukt für die Weinstabilisierung. Kaliumsorbat E 202. Für Lebensmittel (beschränkte Verwendung). Die Anwendung muss unter Berücksichtigung der weinrechtlich zugelassenen Höchstmenge von 270 mg Vinosorb® neu/L erfolgen. Bei Vinosorb® neu handelt es sich speziell um das Kaliumsalz der Sorbinsäure. Sorbinsäure ist eine niedere Fettsäure. Ähnliche Fettsäuren kommen in natürlichen Nahrungsstoffen vor. Kaliumsorbat wird auch als unbedenklicher Konservierungsstoff für zahlreiche Lebensmittel eingesetzt. Zulässig nach den derzeit gültigen Gesetzen und Verordnungen. Fachlaborgeprüft auf Reinheit und Qualität.

Bei der Flaschenfüllung wirkt Vinosorb® neu als Dauerschutz gegen Hefe und Pilze. Es wird zu diesem Zweck seit vielen Jahren und mit gutem Erfolg in 35 weinbaureichenden Ländern der Welt bei Wein zur Verhinderung von Nachgärungen in der Flasche eingesetzt. Grundsätzlich richtet sich die Wirkung von Vinosorb® neu in den zugelassenen Mengen nur gegen Hefen und Pilze, nicht gegen Bakterien. Zum Schutz gegen Bakterien kann deshalb auf die normale Schwefelung, die gleichzeitig auch Oxidationen verhindert, nicht verzichtet werden. 134 mg Kaliumsorbat entsprechen 100 mg Sorbinsäure.

Zulässig nach Verordnung (EG) 606/2009 der EU-Kommission. Nationale Regelungen sind vom Anwender zu prüfen. Geprüft auf Reinheit und Qualität.

Dosage und Anwendung

Die zu empfehlende und höchstzulässige Dosage beträgt 27 g Vinosorb® neu/100 L, d. h. 270 mg/L im Endprodukt. Das Auflösen von Vinosorb neu erfolgt direkt im Gesamtgebilde, wobei durch intensives Rühren für eine gute Verteilung gesorgt werden muss. Das Vorlösen in einer Teilmenge Wein ist nicht empfehlenswert. Damit dem Wein nicht unnötig viel Sauerstoff zugeführt wird, sollte Vinosorb® neu eventuell bereits während des Verschnitts im Tank zugegeben werden. Auf die richtige Einstellung der freien SO₂ ist dabei besonders zu achten. Der freie SO₂-Gehalt muss bei der gewünschten Konzentration stabil sein. Im Wein sollte der konstante freie SO₂-Gehalt mindestens 40 mg/L betragen. Die Zugabe hat zwecks vollkommener Verteilung im Wein möglichst einen Tag vor der Füllung zu erfolgen.

Lagerung

Vor Fremdgeruch und Feuchtigkeit schützen. Anbruchpackungen sofort wieder dicht verschließen.

® = eingetragenes Warenzeichen von **Nutrinova**.

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

ERBSLÖH
Fortschritt macht Zukunft®

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 003 – 04/2019 JM – Druck 25.04.2019