

Arbeitsvorschrift zur Doppelsalzsäuerung mit Weinsäurezusatz
Laut Weinrecht ist dieses Verfahren nur bei Jungwein (bis 15. März) erlaubt!

Malicid – Verfahren

Damit der Entsäuerungsvorgang in der gewünschten Weise vor sich geht, sollten bei diesem Verfahren unbedingt Kalkpräparate verwendet werden, die ausdrücklich für die Doppelsalzsäuerung geeignet sind.

Das Behältnis zur Teilmengenentsäuerung sollte vom Inhalt her ca. die doppelte Menge der zu entsäuernden Teilmenge fassen können (z.B. für 2500 l Teilmenge benötigt man 4000-5000 l Tank/Fass). Wird die Teilentsäuerung in einem Tank/Fass durchgeführt, muss darauf geachtet werden, dass man die CO₂-Entwicklung vom Spundloch her gut beobachten kann.

- 1) der Wein soll vor der Entsäuerung möglichst trubarm sein und auf ca. 40 – 60 mg/l freie SO₂ eingestellt werden
- 2) die genau abgewogene Menge von Doppelsalzkalk (Neoantacid) wird in das entsprechende leere Behältnis vorgegeben und
- 3) mit ca. 4 – 5 % der zu entsäuernden Teilmenge angeteigt und gut verrührt
- 4) nun lässt man die vorgeschriebene Teilmenge unter ständigem Rühren zulaufen, das muss langsam und gleichmäßig geschehen und ca. 20 – 30 Minuten dauern
- 5) danach wird weiter gerührt, bis die CO₂-Entwicklung aufgehört hat und die Schaumbildung abnimmt (ca. 10 Min.)
- 6) jetzt wird die berechnete und genau abgewogene WSDS-Mischung (Malicid) langsam in kleinen Portionen (ca. 5-10 Port.) unter ständigem Rühren zugesetzt – vor jedem Zusatz der einzelnen Portionen muss das Abflauen der CO₂-Entwicklung abgewartet werden (ca. 2-5 Minuten)

Der Entsäuerungsvorgang ist beendet, wenn die gesamte WSDS-Mischung (Malicid) portionsweise zugesetzt wurde und die Schaumbildung deutlich abnimmt (ca. 10 Minuten).

Das ausgeschiedene Doppelsalz muss sofort, oder spätestens nach 4-6 Stunden, auf die übliche Weise abgetrennt werden (Hefefilter, Trubrahmenfilter, Kieselgurfilter oder Kammerseparator). Während der Filtration sollte das ausgeschiedene DS-Salz durch Rühren in Schwebelage gehalten werden. Diese filtrierte Teilmenge muss sofort mit der nicht entsäuerten Menge gut gemischt werden.

Nach einigen Tagen sollte der Säuregehalt und der SO₂-Haushalt des entsäuerten Weines überprüft werden. Auch ist eine Sterilfiltration dieses Weines zur schnelleren Kristallstabilität zu empfehlen.

Für weitere Fragen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

Weinlabor Braun e.K.
Günter Braun

An der Bleiche 5
67435 Neustadt / Mussbach

Tel.: 06321-6125
Fax: 06321-968701

www.weinlabor-braun.de
mail@weinlabor-braun.de

Amtsgericht Ludwigshafen
HRA 60571

UST-Id-Nr: DE 813 632 606