

Stabilizace nápojů

SIHA Metaweinsäure (kyselina metavinná)

13 B 5.5.5 · IG

06/2015

SIHA Metaweinsäure (kyselina metavinná)) je práškový speciální výrobek zabraňující vylučování vinného kamene z vína v láhvích.

Specifické výhody SIHA Metaweinsäure:

- ▶ Vysoký stupeň esterifikace, dobrý dlouhodobý účinek
- ▶ Neobsahuje žádné nežádoucí polymerové látky ani sloučeniny po odbourání.
- ▶ Nepředává žádné pachové ani chuťové látky.

Použití

1. SIHA Metaweinsäure přidejte až do předfiltrovaného vína připraveného ke stáčení do lahví, protože každá filtrace odstraňuje část velkomolekulární účinné látky a oslabuje tedy úspěch ošetření. Po přidání provedte už jen filtraci při lahvování.

Při použití membránových filtračních svíček přidejte kyselinu metavinnou do vína nejméně 5 dnů předem, protože jinak může při lahvování dojít na membránách k blokaci.

2. Kyselinu metavinnou nesmíte přidat k vínu společně s krášlicími prostředky nebo jinými silně adsorbujícími látkami. Tím by došlo ke značné ztrátě účinnosti. Víno musíte krášlit a jeho stabilitu bílkovin musíte zkontrolovat před ošetřením.
3. Protože stabilizační funkce kyseliny metavinné časem slábne, používejte ji jen u takových vín, které jsou vystavené těmto podmínkám skladování:

Teplota skladování	Stabilita
10 – 12 °C	asi 2 roky
12 – 16 °C	do 18 měsíců
15 – 18 °C	do 12 měsíců

Uvedená čísla jsou orientační hodnoty. Mohou se lišit podle teploty, obsahu kyseliny vinné a draslíku ve víně a podle obsahu velkomolekulárních sloučenin a jemnosti předešlé filtrace.

Dávkování

Max. přidávané množství je německým vinařským zákonem a vyhláškou ES omezeno na 10 g/hl. U mladého vína a také u čerstvě scelovaného vína byste měli toto množství plně využít. Víno, které se lahvuje po delší době skladování, lze někdy stabilizovat menším množstvím. V případě pochybnosti zvolte vždy vyšší přídavek (větší jistotu).

Použití u vína

SIHA Metaweinsäure má dobrou rozpustnost. Rozpusťte odvážený stabilizační prostředek asi v 10 – 20násobném množství vína bez tvorby hrudek. Při běžícím míchadle ho pomalu vsypejte do tekutiny. Tento roztok přidejte do vína a dobře zamíchejte. V jednotlivých případech se může vyskytovat mírné mléčné zakalení. To je pro účinek bez významu a zakalení zmizne po krátké době beze zbytku samo. Opětovná filtrace vína není nutná.

Upozornění

Bylo-li víno ošetřeno lysozymem, může to po použití kyseliny metavinné vést k bílkovinnému zakalení, a to i po krášení bentonitem.

Vlastnosti produktu

SIHA Metaweinsäure je získávána velmi šetrnou dehydrogenací přírodní kyseliny vinné. Z chemického hlediska představuje sama se sebou esterifikovanou kyselinu vinnou, která ve víně zabrání růstu vinných krystalů. Speciální způsob výroby zajišťuje vysoký stupeň esterifikace a dobrý dlouhodobý účinek. Ovšem kyselina metavinná se přírodním způsobem rozpadá opět na běžnou kyselinu vinnou. Stabilizace vína je proto jenom časově omezená. Rychlost hydrolytického štěpení značně závisí na kolísání teploty. Čím je nižší teplota, tím déle zůstává účinek zachován. Proto se SIHA kyselina metavinná hodí zejména ke stabilizaci brzo lahvovaného mladého vína v zimních měsících a také ke stabilizaci vína/sektu určeného ke spotřebě během uvedené doby stabilizace.

Šetrný způsob výroby způsobuje, že se nevytvářejí žádné nežádoucí polymerové látky ani sloučeniny po odbourání kyseliny vinné. SIHA Metaweinsäure vykazuje proto dobré pachové a chuťové vlastnosti, které pečlivým balením zůstávají zachované až do upotřebení.

Bezpečnost

Při použití SIHA Metaweinsäure v souladu s určením a při její odborné aplikaci nejsou známy žádné negativní účinky. Další údaje o bezpečnosti viz bezpečnostní list EU, který Vám na požádání rádi zašleme.

Skladování

SIHA Metaweinsäure je dodávána v sáčku z vícevrstvé folie, který je vzduchotěsný a odolává vlhkosti. Tento obal chrání před pohlcením vlhkosti a tím před hrudkovatěním a ztrátě účinnosti. Otevřené balení ihned spotřebujte.

Není-li to možné, přelijte zbytek nespotřebované kyseliny metavinné do absolutně těsné láhve se šroubovacím nebo zabroušeným uzávěrem. Skladujte v chladu a suchu.

Druhy balení

SIHA Metaweinsäure má číslo zboží 64.203 a dodává se v těchto druzích balení:

12 x 1,0 kg hliníková vícevrstvá folie v kartonu

Číslo celního sazebníku: 2918 13 00

Ověřovaná kvalita

U SIHA Metaweinsäure se během procesu výroby stále kontroluje rovnoměrně vysoká jakost výrobku. Tyto zkoušky zahrnují jak technická kritéria funkčnosti, tak i potravinářskou nezávadnost. Přísné kontroly se dále provádějí přímo před a během konečného balení.

SIHA kyselina metavinná odpovídá kritériím čistoty Mezinárodního kodexu vinařských prostředků a předpisům německé vinařské vyhlášky.



Reg.-Nr. 000480 QM