

WEINTYP



Äpfelsäure

Malic acid

**DOSIERUNG &
ANWENDUNGS-
ZEITPUNKT**

entsprechend der
Empfehlung des Oenolo-
gen nach Durchführung
von Vorversuchen

**PRODUKT-
VORBEREITUNG**

vorlösen in Most
oder Wein

LIEFEREINHEIT

1 kg, 25 kg

SÄUREN**PRODUKT**

L-Äpfelsäure

OENOLOGISCHE ANWENDUNG

Säuerung von Most, gärenden Most und fertigen Wein; Verbesserung der Reifung der Weine und der mikrobiologischen Stabilität; zur Harmonisierung des Säuregleichgewichts.

VORTEILE & ERKLÄRUNG

Gesetzliche Höchstmenge: in Gärung befindlicher Most und Wein: 130 g/hl – entspricht einer maximalen Erhöhung von 1,5 g/L berechnet als Weinsäure; fertige Weine: 230 g/hl – entspricht einer maximalen Erhöhung von 2,5 g/L berechnet als Weinsäure.

