

## 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.

## Behandlungsziel

Verminderung von Nachgärungen auf der Flasche.  
Hemmwirkung gegen Hefen und Schimmelpilze (nicht gegen Bakterien).

## Produkt und Wirkung

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 weinbautreibenden 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.

## 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 SO<sub>2</sub> ist dabei besonders zu achten. Der freie SO<sub>2</sub>-Gehalt muß bei der gewünschten Konzentration stabil sein. Im Wein sollte der konstante freie SO<sub>2</sub>-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**

**Zur Verhinderung  
von Nachgärungen  
bei kaltsteriler  
Abfüllung**