

Produktlerläuterung

Eine durch innere Veresterung von Weinsäure hergestellte Metaweinsäure. Optimale Veresterung zur langfristigen Verhinderung von Kristallausscheidungen. Die Herstellung nach modernsten Produktionsverfahren bewirkt die äußerst stabile Veresterung. Zulässig nach den derzeit gültigen Gesetzen und Verordnungen. Fachlaborgeprüft auf Reinheit und Qualität.

Behandlungsziel

Langfristige Verhinderung von Weinstein- (Kaliumhydrogenratrat) und Calciumtartrat-Ausscheidungen.

Produkt und Wirkung

Durch die Behandlung des Weines mit Metavin® Opti wird die Kristallisation und Ausscheidung von Weinstein langfristig verhindert. In Ausnahmen, d. h. bei bestimmten seltenen Jahrgängen mit sehr starker Weinsteinübersättigung kann die Stabilitätszeit verkürzt sein. Der Zeitraum der stabilisierenden Wirkung von Metavin® Opti ist dabei sehr stark von der Beschaffenheit des jeweiligen Weines abhängig. Eine präzise Angabe zur Stabilitätsdauer kann durch Ermittlung der Sättigungstemperatur gemacht werden.

Die besonderen Vorteile von Metavin® Opti sind u. a. die äußerst stabile Veresterung, wodurch eine bessere Schutzwirkung als beim Einsatz herkömmlicher Metaweinsäuren erreicht wird. Hierdurch und durch die besondere Größe der Makromoleküle ist eine längere Stabilität gegenüber Weinstinausscheidungen gewährleistet.

Aufgrund eines speziellen Produktionsprozesses liegt Metavin® Opti in absolut gleichbleibender Qualität vor. Im Gegensatz zu vielen anderen Metaweinsäuren hat Metavin® Opti die besondere Eigenschaft, auch bei anschließender Warmfüllung eingesetzt werden zu können; die Gefahr eines vorzeitigen Weinstinausfalles ist dabei kaum gegeben.

Dosage

10 g Metavin® Opti/100 l Wein ist die empfohlene und gleichzeitig maximal zugelassene Behandlungsmenge in der EU. In allen anderen Ländern bitte die nationalen Regelungen beachten.

Anwendung

Metavin® Opti wird in der ca. 20-fachen Weinmenge angerührt und nach etwa einer Stunde Standzeit bis zur vollständigen Auflösung nochmals gerührt. Erst dann wird die Lösung dem Gesamtgebilde unter intensivem Rühren zugegeben.

Die optimale Veresterung von Metavin® Opti und die daraus resultierende nachhaltige Stabilitätswirkung erschweren das Auflösen etwas, rechtfertigen aber das sorgfältigere Anrühren. Zur Gewährleistung einer gleichmäßigen Verteilung wird empfohlen, vor der Abfüllung die gesamte Weinmenge nochmals kurz durchzumischen. Die hohe Veresterung läßt sich daran erkennen, daß eine leicht milchige aber unbedeutende Trübung auftreten kann. Je mehr der Wein zu Weinstinausfall neigt, um so stärker kann diese Trübung sein. Nach kurzer Standzeit hellt sich der Wein wieder auf. Es wird empfohlen, Metavin® Opti 3-4 Tage vor der Füllung zuzugeben. Die zu behandelnden Weine müssen vorher durch entsprechende Bentonitbehandlung, vorzugsweise mit NaCalit® PORE-TEC; einer besonders gründlichen Eiweißentfernung unterzogen werden, da durch die Zugabe der Metaweinsäure eine pH-Wert-Veränderung eintreten kann. Geringe Eiweißmengen können zu nachträglichen Trübungen führen, die nach gewisser Zeit wieder verschwinden.

Lagerung

Metavin® Opti ist hygroskopisch und deshalb vor Feuchtigkeitseinflüssen zu schützen. Angebrochene Packungen sofort wieder dicht verschließen und zum baldigen Verbrauch vorsehen.

**Optimal veresterte
Spezial-
Metaweinsäure**