



Sorbol

Kaliumsorbat zur Verhinderung von Nachgärungen

Produkterläuterung

Sorbol ist Kaliumsorbat E 202 in Lebensmittelqualität. Es ist ein weißes, perlenförmig vorliegendes und sensorisch neutrales Produkt für die Verminderung von Nachgärungen auf der Flasche. Die Anwendung muss unter Berücksichtigung der weinrechtlich zugelassenen Höchstmenge von 270 mg Sorbol/L erfolgen. Bei Sorbol handelt es sich speziell um das Kaliumsalz der Sorbinsäure. Sorbinsäure ist eine niedere Fettsäure. Ähnliche Fettsäuren kommen in natürlichen Nahrungsmitteln vor. Kaliumsorbat wird auch als unbedenklicher Konservierungsstoff für zahlreiche Lebensmittel eingesetzt.

Sorbol bewirkt eine Hemmung gegen Hefen und Schimmelpilze (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.

Zulässig nach Verordnung (EG) 2019/934 der EU-Kommission. Nationale Regelungen sind vom Anwender zu prüfen. Geprüft auf Reinheit und Qualität.

Dosage

Die zu empfehlende und höchstzulässige Dosage beträgt 27 g Sorbol/100 L, d. h. 270 mg/L im Endprodukt. Das Auflösen von Sorbol 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 Sorbol eventuell bereits während des Verschnitts im Tank zugegeben werden. Auf die richtige Einstellung der freien SO_2 ist dabei besonders zu achten. Der freie SO_2 -Gehalt muss bei der gewünschten Konzentration stabil sein. Im Wein sollte der konstante freie SO_2 -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.