

# 4/B

## POPIS VÝROBKU

Erbslöh L(+)- kyselina vinná je přírodní cestou získaná L(+) kyselina vinná zemědělského původu.

## CÍL OŠETŘENÍ

Erbslöh L(+)- kyselina vinná zvyšuje obsah kyselin a současně snižuje pH. Kyselina vinná částečně krystalizuje s draselnými a vápenatými ionty v závislosti na obsahu minerálních látek během jednotlivých stádií přípravy vína (hrozny, hroznový mošt, částečně prokvašený mošt, mladé víno a víno), na teplotních a alkoholových poměrech atp. Proto se má analyticky kontrolovat skutečné zvýšení kyselin resp. snížení pH v každém víně. Díky eventuelnímu zesílení, časnému vypadávání krystalů po přidání kyseliny vinné se současně docílí vylepšení krystalické stability.

Erbslöh L(+)- kyselina vinná se rozpustí ve vodě, moště nebo víně a přidá se do celé nádoby.

**Erbslöh L(+)  
kyselina  
vinná**

## SITUACE DLE ZÁKONA

V jednotlivých zemích platí národní ustanovení. V Německu je okyselení od roku 2009 možné díky národnímu zvláštnímu povolení. Aktuálně podle odpovídajícího, platného německého vinařského práva mohou spolkové země rok od roku samostatně rozhodnout o povolení k okyselení.

Přidávat kyselinu se smí ve stádiu hroznů a mladého vína max. o 1,5 g/l, přepočítáno jako kyselina vinná. Ve stádiu vína maximálně o 2,5 g/l. Tak je možné přidat celkově 4 g/l. Okyselení a obohacení „jeden a tentýž výrobek“ není povoleno.

Je možné provést např. okyselení v hroznovém moště a obohacení v částečně prokvašeném hroznovém moště. Úmysl provést okyselení se předem oznámí příslušnému úřadu a zapíše do knih. Okyselení, které se může provádět také v mnohých pracovních operacích, je povolené s L-kyselinou vinnou, L nebo DL kyselinou jablečnou, stejně jako s kyselinou mléčnou.

Kyseliny DL-vinná nebo metavinná nejsou povoleny k okyselení.

**Přírodní L(+)  
kyselina  
vinná  
zemědělského  
původu**

## SKLADOVÁNÍ

Skladovat v suchu, chladnu, bez pachů. Otevřená balení ihned uzavřít.