



## Malocarb

Homogene Mischung aus Kalk und Weinsäure zur erweiterten Doppelsalzsäuerung

### PRODUKTINFO

Malocarb ist ein lebensmitteltaugliches Produkt zur Entsäuerung von Wein. Dieses Produkt ist eine Mischung aus doppelsalzfähigem Kalk und L(+)Weinsäure. Es unterliegt einer Einsatzbeschränkung im Wein. Bitte beachten Sie die gesetzlichen Vorgaben. Das Produkt ist für den Einsatz zur Entsäuerung von Weinen mit geringem Weinsäuregehalt bestimmt. Es wird immer in Kombination mit doppelsalzfähigem Kalk EF angewendet. Vor jeder Entsäuerung müssen im Fachlabor die Werte für Wein- und Gesamtsäure ermittelt werden. Anhand dieser Werte und dem Entsäuerungsziel können dann die Teilmenge an Wein, die Mengen an doppelsalzfähigem Kalk EF und an Malocarb ermittelt werden.

### VORZÜGE

- staubarm
- gut dosierbar

### ANWENDUNG

Kalk EF (doppelsalzfähiger Kalk) gemäß Berechnung vorlegen und mit 5% der berechneten Teilmenge Wein anteigen. Dann den Rest der berechneten Teilmenge Wein unter ständigem starkem Rühren über 30 Minuten langsam hinzugeben. Bei der Dosierung der Teilmenge Wein darf der pH-Wert nie kleiner als 4,5 sein, da sonst die Doppelsalzkristalle zerstört werden und es lediglich zu einer einfachen Entsäuerung

käme. Wenn die Kohlensäureentwicklung abgeschlossen ist, weiter unter ständigem Rühren die abgewogene Menge Malocarb trocken zugeben. Wenn sich auch nach diesem Schritt keine weitere Kohlensäure mehr entwickelt und diese ausgetrieben ist, den Kristalltrub des Ansatzes durch Filtration (Separator, Kieselgur- oder Hefefilter) entfernen. Danach die nicht entsäuerte Restmenge hinzugeben und das gesamte Gebinde gut durchmischen.

### PRODUKTEIGENSCHAFTEN

- Neutral in Geruch und Geschmack

### VERPACKUNGSEINHEITEN

1 kg Aluminiumverbundverpackung  
10 x 1 kg im Karton  
10 kg Karton

### LAGERUNG

Kühl und trocken lagern. Anbruch dicht verschließen und rasch aufbrauchen.

### SICHERHEIT & QUALITÄT

Dieses Produkt entspricht dem europäischen Weingesetz und unterliegt einer ständigen Qualitätskontrolle.

Das Produkt ist nicht als Gefahrgut eingestuft.

### ZUSATZINFO

- GVO-Status: Dieses Produkt enthält keine gentechnisch veränderten Roh-, Inhaltsstoffe und Organismen gemäß VO (EG) 1829/2003, VO (EG) 1830/2003 und VO (EG) 1829/2009.
- ALLERGENE nach ALBA-Liste: keine
- VEGANSTATUS: Dieses Produkt ist für die vegane Weinbereitung geeignet.

ZEFÜG GmbH & Co. KG  
Zentraleinkauf für Getränkebehandlung  
Alfred-Nobel-Straße 9  
55411 Bingen  
T: +49 (0) 6721 - 98 69 70  
F +49 (0) 6721 - 98 69 79 0  
M: bestellung@zefueg.de  
W: www.zefueg.de  
Alle Informationen dieses Dokumentes beruhen auf Messungen und Beobachtungen. Der Anwender muss jedoch immer selbst entscheiden, ob das Produkt für die jeweilige Anwendung geeignet ist. Da die konkrete Verwendung dieses Produktes nicht in unserer Hand liegt, übernehmen wir keinerlei Gewährleistung für die Auswirkungen oder die erzielbaren Ergebnisse des Produktes. Die Informationen dieses Dokumentes sind nicht für alle Fragestellungen in der Praxis als vollständig anzusehen.