Zuren in de wijn.

In wijnen zitten meerdere zuren.

Wijnzuur, Appelzuur, barnsteenzuur, melkzuur, citroenzuur, ascorbinezuur en koolzuur

Wat te doen als er teveel zuur in de wijn zit?

Het zuur verminderen door:

1. “Ouderwetse” manier:

De natuurlijke/ ouderwetse manier met gekookt of gedestilleerd water ontzuren. In gekookt water zit geen kalk e.d. meer;

bv: Zuur van 9 gr. p. liter, gewenst 6 gr.:

Voorbeeld, 10 l. wijn verdunnen met 5 l. water geeft een zuur van 6 gr. per liter

b chemische zuurvermindering door: het gebruik van kalk

Drie andere manieren om te ontzuren.

1 Neerslagkalk toevoegen aan de wijn.

0,67 gram neerslagkalk verlaagd de zuurgraad met 1\*per Ltr.

Op deze manier mag men maximaal 2 gram zuur, per liter verlagen.

2 Dubbelzout ontzuring, met Acidex

Dit is bedoeld, om grotere hoeveelheden zuur, af te bouwen, in druivenwijn. Dit gebeurt d.m.v. een gedeelte van de wijn , nagenoeg geheel te ontzuren

Voorbeeld

Men heeft 50 ltr. druivenwijn van 9\* zuur ,dit is 50 X 9 =450 gram totaal zuur, men wil naar 6\* zuur per ltr. dit is 50 X6 = 300 zuur.

Teveel zuur = 450 -300 = 150 \* zuur.

, Men wil deze 150\* zuur wegwerken.

Dit doet men d.m.v. een deelwijn, tot op 2\* zuur te ontzuren.

Men moet minimaal 2\* zuur per ltr. overhouden.

Dus ,max. 7\* zuur per ltr. wegwerken,

neem nu 150: 7=21 ltr. deelwijn ( te ontzuren wijn.)

0,67 gram Acidex per ltr. verlaagd de zuurgraad met 1\*/liter.

Dus om 150\* zuur te verwijderen neemt men 150 X 0,67 = 100,5 gram Acidex.

Men gaat als volgt te werk:

Neem één liter van de deelwijn en maak een papje van de Acidex, voeg daarna al roerende langzaam de rest van de deelwijn toe, let op het kan schuimen.

Laat dit nu ongeveer 30 minuten inwerken en voeg dan de rest van de wijn toe.

Na één of twee dagen de wijn overhevelen en meten.

----------------

3 Doorgedreven dubbelzout

Dit is een manier om in appelwijn, (zonder wijnzuur), het bestaande appelzuur af te bouwen.

We gaan uit van 50 ltr. appelwijn met 9\* zuur. Dit willen we verlagen naar 7\*zuur. is dus 50 X 2=100\*Appelzuur.

We moeten dus 100\* appelzuur wegwerken . Om Appelzuur te verwijderen moet men eerst 100 gr. wijnsteen zuur toevoegen, om deze te binden met het appelzuur,want dit werkt anders niet.

Dan wordt het totaal te verwijderen zuur 100 +100 = 200\*zuur . Dus moeten we totaal 200 gram zuur verwijderen.

We moeten min. 2\* zuur/ltr. Overhouden. We kunnen dus 7\*zuur/liter verwijderen, 200 (zuur) : 7 \*per/ltr. = 28 liter deelwijn ontzuren tot 2\* zuur.

0,67gr. Acidex is nodig om 1 gr. zuur per/liter te verwijderen. We moeten dus 7\* zuur ,X 0,67 X 28 ltr. verwijderen = 131,5 gram acidex toevoegen.

Voor de verdere procedure is het voorgaande ook van toepassing

Een rekenhulpmiddel

Wij gaan uit van 50 Liter wijn.

A : het aanwezig zuur 9\*

B; het Gewenst Zuur 6\*

C: het te verwijderen zuur/ Ltr. A - B = 3

D: het aantal liters 50 Ltr.

E: =D X C totaal te verwijderen zuur = 50 X 3 = 150\* zuur

F = toe te voegen hoeveelheid Acidex = 150 X 0,67= 100,5 gram.

Voor het toepassen ven een berekening in excel,

zie:

http://www.brabantsewijnbouwers.nl/index.php?section=14&category=&page=171

|  |  |
| --- | --- |
| **Voorbeelden van zuren**  **Regen: pH 6**  **Licht zure regen: pH 5**  **Sap van de tomaat: pH 4,5**  **bier: pH 4**  **Ananas: pH 3-5**  **Sinaasappelsap, sap van kersen: pH 3-4**  **Azijn, Wijn, Cola: pH 3**  **Sap van de citroen, maagzuur: pH 2**  **Zwavelzuur: pH 1**  **Zoutzuur: pH 0** | **Voorbeelden van basen**  **Chloor/bleekmiddel (huishoud**  **versie): pH 9,5**  **vloeibare zeep voor de vaat:**  **pH 10,5**  **Ammonia (huishoudversie in**  **verdunde vorm): pH 11,5**  **Ovenreiniger: pH 12**  **Natronloog (gootsteenont**  **stopper of verafbijtmiddel):**  **pH 13** |

* Dank voor de aandacht en tot de volgende lezing op 2 maart a.s.