SORBINIAN POTASU (*E 202*)

Wielu winiarzy spotkało się z nader przykrym zjawiskiem wtórnej fermentacji zabutelkowanych win. Dotyczy to głównie win o zawartości alkoholu poniżej 16 % i zawierających cukier, ponieważ są one w mniejszym lub większym stopniu niestabilne mikrobiologicznie. Zjawisko to skutkuje zmętnieniem, niepożądanym nagazowaniem, zmianą równowagi sensorycznej przez zmniejszenie poziomu cukru resztkowego a w skrajnym wypadku wypchnięciem korka.

Przyczyną tego stanu rzeczy jest oczywiście przedwczesne butelkowanie niesklarowanego wina w którym jest dużo żywych komórek drożdży. Siarkowanie przy standardowych poziomach SO2 nie rozwiązuje niestety problemu.

Do chwili rozpowszechnienia sprzętu filtrującego z wkładami sterylnymi (o zdolności zatrzymywania cząstek powyżej 1 do 0,5 mikrometra, a więc komórek drożdży i bakterii) zapewniającymi bezwzględną stabilność mikrobiologiczną producenci wina stosowali sorbinian potasu. Ponieważ winiarze domowi rzadko dysponują filtrami tego rodzaju, warto rozważyć zastosowanie tego środka.

Pod względem chemicznym jest to sól potasowa kwasu sorbowego (E200), naturalnie występującego w owocach europejskiej jarzębiny (Sorbus aucuparia), od której wywodzi się nazwa kwasu.

Sorbinian stosuje się również obecnie w produkcji winiarskiej , ponieważ zabezpiecza napełnione butelki przed wtórną fermentacją, która może być wywołana infekcją drożdżową po filtracji sterylizującej.

Podkreślić przy tym należy, że substancja ta nie hamuje fermentacji lecz jedynie zapobiega rozmnażaniu drożdży. W związku z tym wino powinno być wcześniej sklarowane.

Ilość dodawanego sorbinianu zależy od kilku wzajemnie odziałujących czynników:

* poziomu alkoholu
* poziomu pH
* koncentracji wolnego SO2
* ilości żywych komórek drożdży
* ilości dotychczas dodanego sorbinianu

Jeśli uznamy, że poziom SO2 i pH wina mieszczą się w powszechnie przyjętych granicach to konieczna ilość sorbinianu może być określona w zależności od stężenia alkoholu:

% alkohol	Ilość sorbinianu
10	0.20 g/l
11	0.17 g/l
12	0.135 g/l
13	0.10 g/l
14	0.07 g/l

Wielu winiarzy obawia się stosowania sorbinianu z obawy przed geraniowym zapachem i zmianą smaku. Progowy poziom sensoryczny (taki, jaki wyczuwa większość ludzi) wynosi w przypadku sorbinianu ok. 182 g/l. W konserwacji żywności stosuje się dawki 0,2 do 2 g/kg. Przy prawidłowym siarkowaniu wina prawdopodobieństwo wyczucia zmiany smaku jest zatem minimalne.

nativus