KaliContact

Kontaktkristalle zur Stabilisierung von Weinstein

Produkterläuterung

Ein speziell aufbereiteter Weinstein-Keimkristall zur Weinsteinausfällung. Kaliumhydrogentartrat (E 336).
Zur Erlangung der Weinsteinstabilität auf natürlichem Wege.

Als hochreines, spezifisch für die Kristallausfällung aufbereitetes Weinstein-Keimkristall gewährleistet KaliContact durch seine besonders reaktive Oberfläche, dass der im Wein gelöste Weinstein zur raschen Auskristallisierung angeregt wird. Diese Auskristallisation erfolgt durch Anlagerung von im Wein überschüssig gelöstem Weinstein an die zugegebenen Keimkristalle. Je tiefer dabei die Weintemperatur ist, desto nachhaltiger kann die Weinstein-Stabilisierung erfolgen.
Für Lebensmittel (beschränkte Verwendung): Die Anwendung sollte unter Berücksichtigung der allgemeinen Behandlungsempfehlungen erfolgen.
Zulässig nach Verordnung (EG) 2019/934 der EU-Kommission. Nationale Regelungen sind vom Anwender zu prüfen. Geprüft auf Reinheit und Qualität.

Dosage und Anwendung

4 g KaliContact/L Wein.

Vor der Durchführung des Kontaktverfahrens muss sichergestellt sein, dass die Weine vollkommen blank filtriert sind. Nur so ist eine sichere Weinstein-Stabilisierung gewährleistet. Bei einer notwendigen Weinentsäuerung kann KaliContact direkt nach der Entsäuerung dem Wein ohne vorherige Abtrennung des Entsäuerungstrubes zugegeben werden.
Zur größtmöglichen Sicherheit gegenüber Kaliumhydrogentartrat-Ausscheidungen sollten nicht die einzelnen Verschnittanteile, sondern exakt der zur Füllung vorgesehene Wein (einschließlich Süßreserve) dem Kontakt-Verfahren unterzogen werden.
Bei der eigentlichen Durchführung wird zunächst der Wein auf die gewünschte Stabilitätstemperatur heruntergekühlt (4 °C bis - 4 °C). Anschließend werden 4 g KaliContact/L Wein dosiert und unter intensivem Rühren gut verteilt. Die Einwirkzeit beträgt etwa 4 - 6 Stunden. Es ist zu empfehlen, in Abständen von jeweils einer Stunde die behandelte Weinmenge kurz zu durchmischen, um einen stetigen Kontakt zwischen KaliContact und gelöstem Weinstein im Wein zu gewährleisten. Die Abtrennung der Kristalle erfolgt aus dem noch gekühlten Wein, vorzugsweise über einen Trub- oder Kieselgurfilter.
Der so gewonnene Weinstein kann bei sauberer und sorgfältiger Abtrennung und Zwischenlagerung erfahrungsgemäß mehrfach verwendet werden.
Vorsicht ist bei mikrobiologischer Infektion geboten. Der Kontaktweinstein kann bei mehrfacher Verwendung zur Infektion der Weine führen und Ursache für Nachgärung, Säureabbau oder Bildung von flüchtiger Säure sein.

Lagerung

Vor Geruchs- und Feuchtigkeitseinflüssen schützen. Angebrochene Packungen sofort wieder dicht verschließen.

ERBSLÖH Geisenheim GmbH • Erbslöhstraße 1 • 65366 Geisenheim, Germany
Tel.: +49 6722 708-0 • Fax: +49 6722 6098 • info@erbsloeh.com • www.erbsloeh.com

ERBSLÖH
Fortschritt macht Zukunft®

Die hier gegebenen Anwendungsempfehlungen beschreiben den bestimmungsgemäßen Einsatz des Produktes als Prozesshilfsmittel oder Zusatzstoff im Rahmen einer guten Herstellpraxis. Ausschließlich bei dieser Anwendung kann die Lebensmittelsicherheit für das Endprodukt erreicht werden. Bitte beachten Sie jedoch: Unsere Produktmerkblätter basieren auf unserem derzeitigen Erfahrungsstand. Sie dienen allein der allgemeinen Information über unsere Produkte. Wegen der Unwägbarkeiten der Behandlung von Naturprodukten und möglicher Vorbehandlungen übernehmen wir keine Haftung für die Anwendung im Einzelfall. Die Einhaltung der für den Einsatz unserer Produkte geltenden Gesetze und Sicherheitsbestimmungen ist vom Anwender stets selbst zu prüfen. Alle Angaben erfolgen daher ohne Gewähr. Änderungen bleiben vorbehalten. Es gelten ergänzend unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen (abrufbar unter www.erbsloeh.com).
Version 006 – 05/2023 JM – Druck 08.05.2023