



Produkterläuterung

Kal-Casin ist ein effektives Gerbstoffadsorptionsmittel auf der Basis reiner Milcheiweißkomponenten. Der Granulierprozess bei der Herstellung gewährleistet ein leichtes Auflösen und Benetzen. Aufgrund dieser guten Dispergiereigenschaften sind bei der Anwendung von Kal-Casin keine aufwendigen Lösevorrichtungen erforderlich.

Der Einsatz von Kal-Casin hat sich insbesondere zur Reduzierung überhöhter Gerbstoffmengen bewährt:

- Geruchs- und Geschmacksstörungen, welche infolge hoher Polyphenolgehalte auftreten, werden beseitigt.
- Bittertöne, welche besonders bei mechanisch stark beanspruchtem Lesegut auftreten können, werden von Kal-Casin selektiv erfasst und entfernt.
- Hochfarbigkeitsreaktionen (Bräunungsreaktionen) werden bei rechtzeitiger Behandlung unterdrückt.
- Oxydierte, braune Farbpigmente werden durch Anwendung von Kal-Casin ausgeschönt.

Sofort nach der Zugabe von Kal-Casin bilden sich im Wein größere Flocken, die durch intensives Rühren fein verteilt werden müssen. Die Schönungswirkung erfolgt mit der Flockenbildung, also unmittelbar nach der Zugabe. Daraus ist ersichtlich, dass auf besonders gute Verteilung bereits während der langsamen und stetigen Zugabe geachtet werden muss. Aufgrund der guten Verteilungseigenschaften ist es ausreichend praktikabel, die langsame Zugabe zum Gesamtgebilde bei gleichzeitiger Durchmischung mit entsprechend dimensioniertem Rührwerk vorzunehmen. Besonders für die häufige Anwendung von Kal-Casin hat sich aufgrund feinsten Flockenbildung auch die kontinuierliche „In-line“-Dosage bewährt.

Neben der primären Anwendung von Kal-Casin zur Entfernung polyphenolbedingter Störungen wird bei mit Essigstich behafteten Weinen, eine organoleptisch wahrnehmbare Abnahme (keine analytische Herabsetzung) der flüchtigen Säure erreicht. Zulässig nach Verordnung (EG) 934/2019 der EU-Kommission. Nationale Regelungen sind vom Anwender zu prüfen. Geprüft auf Reinheit und Qualität.

Dosage und Anwendung

Die Behandlung kann grundsätzlich in jedem Stadium, d. h. also auch vor üblichen Schönungen erfolgen. Da Gerbstoffe in besonderem Maße an die Trubstoffe der Moste oder Weine gekoppelt sind, erfolgt die effektivste Behandlung im weitestgehend vorgeklärten Getränk.

Hinsichtlich der Dosagen-Reihenfolge wird Kal-Casin bei der Kombinationsschönung meist zuerst eingebracht. Lediglich bei der gleichzeitigen Anwendung von Aktivkohle wird diese vor der Kaseinlösung dosiert, wobei zwischen den Zudosierungen eine Wartezeit von 1 - 2 Stunden eingehalten werden sollte.

Einsatzzweck	Dosage
Leichte Korrekturen	2 - 5 g/100 L
Entfernung gerbiger Noten	5 - 20 g/100 L
Sensorische Reduzierung von leichtem Essigstich	20 - 40 g/100 L

Vorversuche im Kleinmaßstab sind in jedem Fall zu empfehlen.

Kal-Casin wird in der ca. 10fachen Wassermenge (möglichst handwarm) sorgfältig klumpenfrei angerührt und dann direkt dem gesamten Wein langsam zugegeben und intensiv durchgemischt. Aus mikrobiologischen Gründen dürfen Ansätze nicht auf Vorrat hergestellt werden.

Der Abstich von der Schönung sollte nach maximal zwei Tagen erfolgen, da sonst Veränderungen am Schönungstrub auftreten können.

Lagerung

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