



Kalinat

Kaliumhydrogencarbonat zur Feinentsäuerung

Produkterläuterung

Kaliumhydrogencarbonat zur Feinentsäuerung von Most, Jungwein und Wein, insbesondere im Hinblick auf schnelle Kristallabtrennung und damit schnelles Füll-Fertigmachen des Weines. Bei der Entsäuerung sind die weinrechtlichen Bestimmungen zu beachten.

Durch die Entsäuerung mit Kaliumhydrogencarbonat wird Weinstein (Kaliumhydrogentartrat) ausgefällt. Im Gegensatz zur Calciumtartrat-Ausfällung bei der Normalentsäuerung kann die Kaliumhydrogentartrat-Ausfällung bei der Entsäuerung mit Kalinat durch Kühlung oder mit Hilfe des Kontaktverfahrens (4 g/L Kali-Contact in gekühlten Wein bei - 4 °C bis 4 °C unter intensivem Mischen zudosieren) beschleunigt werden.

Der Hauptvorteil der Kalinat-Entsäuerung liegt also in der raschen Möglichkeit der Kristallauscheidung und -abtrennung und damit in der raschen Verfügbarkeit des frisch entsäuerten Weines. Dies ist jedoch nur möglich, wenn der Wein nach der Kalinat-Zugabe kältebehandelt wird. Hierzu kann das Kontaktverfahren angewendet werden, wodurch in der Regel eine Stabilität innerhalb von ca. 3 Tagen erreicht wird. Auch das Ausnützen der Winterkälte bietet eine einfache Alternative. Liegt der zu entsäuerte Wein jedoch bei normaler Kellertemperatur, so wird sich die Auskristallisation über mehrere Wochen hinziehen. Der errechnete Endsäurewert wird erst nach vollständiger Auskristallisation des Kaliumhydrogentartrates, also nach entsprechender Lagerdauer oder einer Anwendung der Kühlung bzw. des Kontaktverfahrens, erreicht. Ergibt eine Gesamtsäurebestimmung nach der Kalinat-Behandlung nicht die komplette errechnete Säureabnahme, so ist die angestrebte teilweise Säureneutralisation trotzdem bereits erfolgt. Lediglich die Auskristallisation ist noch nicht vollzogen.

Der pH-Wert wird bei der Kalinat-Entsäuerung im Bereich bis 3 g/L nur geringfügig beeinflusst. Auch dies ist bei der Jungweinsäuerung von Vorteil.

Zulässig nach Verordnung (EG) 934/2019 der EU-Kommission. Nationale Regelungen sind vom Anwender zu prüfen. Geprüft auf Reinheit und Qualität.

Dosage und Anwendung

Zur Entsäuerung um 1 g/L sind 67 g Kalinat/100 L Most, Jungwein oder Wein erforderlich.

Kalinat bei intensivem Rühren dem Gesamtgebinde direkt zugeben oder zunächst in Flüssigkeit etwas anteigen. Auf ausreichenden Steigraum im Entsäuerungsbehälter achten, da während der Entsäuerung CO₂ freigesetzt wird.

Lagerung

Trocken und vor Fremdgeruch geschützt lagern. Angebrochene Packungen sofort wieder dicht verschließen.

ERBSLÖH

Fortschritt macht Zukunft®

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

Die hier gegebenen Anwendungsempfehlungen beschreiben den bestimmungsgemäßen Einsatz des Produktes als Prozesshilfsmittel oder Zusatzstoff im Rahmen einer guten Herstellungspraxis. 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 004 – 11/2019 JM – Druck 28.11.2019