



Sulfo Hubert 40

Flüssiges Ammoniumbisulfit zur Hefeernährung und Schwefelung von Trauben, Maische, Most und Jungwein

Produktlerläuterung

Wässrige Lösung zur Hefeernährung, zum Oxidationsschutz und zur Unterdrückung unerwünschter Mikroorganismen im Trauben-, Maische-, Most- und Jungweinstadium.

Konzentration	Sulfo Hubert 40 enthält 620 g/L Ammoniumbisulfit (Ammoniumhydrogensulfit NH_4HSO_3). Dies entspricht einem Gehalt von 400 g/L SO_2 und 112 g/L Ammonium (NH_4).
Eigenschaften	<ul style="list-style-type: none"> • Antioxidative Wirkung • Unterdrückung von Mikroorganismen wie z. B. Bakterien und wilde Hefen • Unterstützt die Hefeaktivität als Stickstofflieferant • Bindung von Acetaldehyd bei Schwefelung im Jungwein • Einfache Handhabung und exakte SO_2-Dosage • Die Lösung ist in dieser Konzentration auch bei niedriger Temperatur stabil
Vorteile	Der Einsatz einer wässrigen Ammoniumbisulfit-Lösung erleichtert die Dosage von SO_2 und erhöht die Arbeitssicherheit gegenüber dem Einsatz von gasförmigem SO_2 erheblich.

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

Dosage

Sulfo Hubert 40 (mL/100 L)	\triangleq SO_2 -Zugabe (mg/L)	\triangleq Ammoniumzugabe (mg/L)
2,5	10	3
5,0	20	6
7,5	30	8
10,0	40	11
12,5	50	14
15,0	60	17
17,5	70	20
20,0	80	23
22,5	90	25
25,0	100	28

Schwefelung von Trauben, Maische und Most je nach Gesundheitszustand des Lesegutes: 5 - 15 mL Sulfo Hubert 40/100 L.
 Schwefelung von Jungwein: Gemäß der Laboranalyse und gewünschtem Wert an freiem SO_2 .
 Gesetzliche Maximaldosage: 32 mL Sulfo Hubert 40/100 L.

Lagerung

> 5 °C um Auskristallisation zu verhindern. Vor Hitze schützen.



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

Fortschritt macht Zukunft®

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 002 – 11/2019 JM – Druck 28.11.2019