



Erbslöh Kalk

Carbonato di calcio precipitato, chimicamente puro

Descrizione del prodotto

Un carbonato di calcio precipitato, chimicamente puro per ridurre l'acido tartarico nel mosto, vino giovane e vino. E170. La disacidificazione con Erbslöh Kalk si verifica normalmente nel mosto a causa di un elevato contenuto di acido tartarico, ma può anche essere effettuata nel vino giovane e nel vino. Poiché questo tipo di disacidificazione precipita solo acido tartarico, la percentuale di acido tartarico rispetto all'acidità totale è quindi il fattore limitante. La proporzione di acido tartarico varia notevolmente da un anno all'altro a causa del clima, delle diverse ubicazioni e dalle diverse varietà di vitigni, motivo per cui le informazioni sui siti in questione devono essere prima ottenute da organismi autorevoli (consulente viticolo o laboratorio specializzato) prima di calcolare la disacidificazione.

Un contenuto di acido tartarico di almeno 1 g / L deve rimanere per motivi di gusto (l'acido tartarico è meno acido dell'acido malico).

Per i prodotti alimentari (uso limitato). Deve essere usato in conformità con le linee guida delle normative sulla deacidificazione. Autorizzato dalle Normative della Commissione Europea n. 606/2009. L'utente deve verificare la conformità alle normative nazionali. Testato in laboratorio per purezza e qualità.

Dosaggio

Erbslöh Kalk viene sciolto in acqua, poi aggiunto lentamente alla bevanda mescolando. Ciò causa un rapido sviluppo di CO₂, da qui la necessità di serbatoi di disacidificazione sufficientemente grandi. Sono necessari 67 g di Erbslöh Kalk per 100 L di sostanza da disacidificare per far precipitare 1 ‰ o 1 g / L di acido tartarico. Se è necessaria una disacidificazione maggiore, se il rapporto tra acido tartarico e acido malico è sfavorevole e generalmente se la percentuale di acido tartarico è bassa, deve essere effettuata la disacidificazione del doppio sale con Neoantacid o deacidificazione con doppio sale potenziato con Neoantacid e Malicid

Stoccaggio

Proteggere dagli odori e dall'umidità. Le confezioni che sono state aperte devono essere immediatamente chiuse ermeticamente.

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®

Le qui presenti raccomandazioni per l'uso descrivono l'utilizzo previsto del prodotto come co-adiuvante di processo oppure come additivo nell'ambito di un buon esercizio di produzione. Già solo in questo utilizzo la sicurezza degli alimenti può essere raggiunta per il prodotto finale. Tuttavia occorre tener conto di quanto segue: i nostri fogli di istruzioni dei prodotti si basano sulle nostre esperienze attuali. Servono solamente come informazione generale sui nostri prodotti. A causa dell'imponderabilità del trattamento dei prodotti naturali e dei possibili pretrattamenti non ci assumiamo alcuna responsabilità per l'utilizzo nel singolo caso. L'osservanza delle leggi vigenti e delle norme di sicurezza per l'utilizzo dei nostri prodotti deve essere sempre controllato dall'utilizzatore stesso. Per cui tutti i dati sono senza garanzia. Ci riserviamo il diritto di effettuare modifiche senza alcun preavviso. Valgono a complemento le nostre Condizioni generali di vendita (disponibili su www.erbsloeh.com).

Versione 003 – 06/2019 JM – stampato 27.06.2019