



Kadifit

Metabisolfito di potassio puro per la solforazione di mosto, succo e vino di frutta

Descrizione del prodotto

Kadifit è un metabisolfito puro di potassio (pirosolfito di potassio, $(K_2S_2O_5)$) in forma cristallina bianca per la solforazione di mosto, succo, vino e vino da frutta.

I cristalli Kadifit puri possono essere aggiunti direttamente al mosto, succo, vino o vino di frutta. Kadifit degrada in questi media e rilascia ca. 50 % della quantità in peso come SO_2 . Pertanto, 10 g di Kadifit per 100 kg (L) di mosto, succo o vino rilascia 50 mg / L di SO_2 . Dopo aver aggiunto Kadifit, si deve mescolare accuratamente per ottenere una concentrazione omogenea. L' SO_2 aggiunta da Kadifit fornisce protezione microbiologica e ossidazione. L' SO_2 previene anche l'ossidazione enzimatica e contribuisce a migliorare il sapore, poiché i sottoprodotti della fermentazione, in particolare l'acetaldeide, vengono legati.

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 e utilizzo

Pigiato	Kadifit viene spruzzato sopra il pigiato in poltiglia o aggiunto in piccole quantità durante lo schiacciamento. Il dosaggio è 5 - 15 g/100 kg di pigiato (che corrisponde a 25 - 75 mg SO_2 /L) a seconda della salute del mosto.
Mosto	Se Kadifit non viene aggiunto al mosto, il dosaggio aggiunto alle parti del mosto a rischio microbiologico è di ca. 10 g/hL (che corrisponde a 50 mg SO_2 /L).
Vino giovane	Dose iniziale per vino giovane, non raffinato, di uva o frutta sana, almeno 10 - 15 g Kadifit/hL (che corrisponde a 50 - 75 mg SO_2 /L).
Vino/vino di frutta	Preferibilmente si dovrebbe raggiungere un valore costante di 30 - 50 mg/L. il contenuto di SO_2 già presente, deve essere tenuto in considerazione per la solforazione successiva.

Naturalmente, per i dosaggi, devono essere osservati i limiti consentiti dalla legge per l'acido solforico totale. L'uso combinato con Ercobin (acido ascorbico) fornisce un'ulteriore protezione dall'ossidazione e l'aggiunta di SO_2 può essere ridotta. Kadifit è particolarmente adatto per serbatoi di acciaio inossidabile perché non rilascia SO_2 libera nello spazio di testa del serbatoio. Kadifit si dissolve completamente, prevenendo la corrosione della parete nello spazio di testa.

Stoccaggio

Kadifit deve essere conservato in luogo asciutto e tenuto lontano dalla portata dei bambini.

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 004 – 06/2019 JM – stampato 27.06.2019