



# Kali-Contact

Cristalli di tartaro frazionati, preparati appositamente per la stabilizzazione naturale del tartaro

## Descrizione del prodotto

Un cristallo di tartaro preparato appositamente per indurre la precipitazione del tartaro. Bitartrato di potassio (E 336), per raggiungere la stabilità del tartaro con metodi naturali. Kali-Contact è un cristallo di tartaro di elevata purezza appositamente preparato per precipitazione cristallo. La sua speciale superficie reattiva assicura che il tartaro sciolto nel vino sia stimolato a cristallizzarsi rapidamente. Questa cristallizzazione è prodotta dai cristalli seminati che legano il tartaro in eccesso sciolto nel vino. Più bassa è la temperatura del vino durante il processo, più duratura sarà la stabilizzazione del tartaro. Per i prodotti alimentari (uso limitato). Kali-Contact deve essere utilizzato con riferimento alle raccomandazioni generali di trattamento. 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

4 g Kali-Contact/L di vino.

Il vino deve essere completamente filtrato stretto prima di effettuare il processo di contatto. Questo è l'unico modo per garantire una sicura stabilizzazione del tartaro. Se il vino deve essere disacidificato, Kali-Contact può essere aggiunto immediatamente dopo la disacidificazione, senza prima separare il sedimento di disacidificazione.

Per garantire una sicura stabilizzazione contro la precipitazione del bitartrato di potassio, la miscela di vino finale destinata all'imbottigliamento deve essere sottoposta al processo di contatto. Quando viene effettivamente eseguito, il vino viene prima raffreddato a una temperatura compresa tra - 4 °C e 4 °C. Poi si aggiungono 4 g Kali-Contact/L di vino, mescolando accuratamente per distribuire bene. Il tempo di contatto è di circa 4 - 6 ore. Consigliamo di mescolare brevemente il vino trattato ad intervalli di un'ora per assicurare un contatto costante tra Kali-Contact e il tartaro sciolto nel vino. I cristalli sono separati dal vino ancora raffreddato, preferibilmente usando una filtropressa a camera o un filtro Kieselguhr. Per esperienza, il tartaro ottenuto in questo modo può essere utilizzato in diversi modi, se pulito e accuratamente separato e conservato. Si deve prestare attenzione in caso di infezioni microbiche. Se riutilizzato più volte, il tartaro di contatto può causare l'infezione nei vini e causare la fermentazione secondaria, la fermentazione malolattica o la formazione di acidi volatili.

## Stoccaggio

Proteggere dagli odori e dall'umidità. Le confezioni che sono state aperte devono essere immediatamente richiuse in maniera ermetica.

ERBSLÖH Geisenheim GmbH • Erbslöhstraße 1 • 65366 Geisenheim, Germany  
Tel.: +49 6722 708-0 • Fax: +49 6722 6098 • [info@erbsloeh.com](mailto:info@erbsloeh.com) • [www.erbsloeh.com](http://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](http://www.erbsloeh.com)).  
Versione 003 - 06/2019 JM - stampato 27.06.2019