



Kalinat

Bicarbonato di potassio per una deacidificazione eccellente

Descrizione del prodotto

Bicarbonato di potassio per la disacidificazione delicata di mosto, vino giovane e vino, soprattutto per quanto riguarda la rapida separazione dei cristalli e quindi la rapida preparazione del vino per l'imbottigliamento. Per quanto riguarda la deacidificazione, occorre osservare lo stato di autorizzazione.

La deacidificazione usando bicarbonato di potassio precipita il tartaro (bitartrato di potassio). A differenza della precipitazione di tartrato di calcio durante la disacidificazione normale, la precipitazione del bitartrato di potassio, dopo la disacidificazione con Kalinat, può essere accelerata mediante raffreddamento, o utilizzando il processo di contatto (aggiungere 4 g/L di Kali-Contact al vino refrigerato da -4 °C a 4 °C, mescolando a fondo).

Il vantaggio principale della disacidificazione con Kalinat è la rapida possibilità di precipitazione e separazione dei cristalli e quindi la rapida disponibilità di vino appena deacidificato. Questo è possibile soltanto, tuttavia, se il vino viene stabilizzato a freddo dopo l'aggiunta di Kalinat. Il processo di contatto può essere utilizzato per questo, spesso raggiunge stabilità entro tre giorni circa. Anche usare il freddo dell'inverno è un'alternativa facile. Se il vino da disacidificare è alla temperatura normale della cantina, però, la cristallizzazione richiederà diverse settimane.

Il valore finale dell'acidità viene raggiunto solo dopo che il bitartrato di potassio si sarà completamente cristallizzato, vale a dire dopo un intervallo appropriato, o l'uso della stabilizzazione a freddo o del metodo di contatto. Se, dopo il trattamento con Kalinat, una determinazione dell'acidità totale non determina una diminuzione completa dell'acidità, la neutralizzazione parziale dell'acidità desiderata avrà comunque avuto luogo. Soltanto la cristallizzazione è incompleta. C'è un impatto trascurabile sul valore pH durante la deacidificazione fino a 3 g/L utilizzando Kalinat.

Autorizzato dalle Normative della Commissione Europea n. 934/2019. L'utente deve verificare la conformità alle normative nazionali. Testato in laboratorio per purezza e qualità.

Dosaggio

Per la deacidificazione da 1 g/L sono necessari 67 g di Kalinat/100 L mosto, vino giovane o vino.

Aggiungere Kalinat direttamente al serbatoio principale e mescolare il vino, o prima diluire con un po' di liquido fino a formare una pasta. Assicurarsi che ci sia abbastanza spazio per l'espansione della deacidificazione nel serbatoio, dato che durante il procedimento viene rilasciata CO₂.

Stoccaggio

Conservare in luogo asciutto, lontano dagli odori. Le confezioni che sono state aperte devono essere immediatamente richiuse in maniera ermetica.

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

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 – 03/2020 JM – stampato 16.03.2020