

## Technische Information: Kaliumhydrogencarbonat

KHC wird zur Feinentsäuerung verwendet. Das mögliche Potential einer solchen Säurereduktion ist abhängig von der im Wein enthaltenen Menge an Weinsäure. Daher ist vor einer Feinentsäuerung der Gehalt an Weinsäure zu prüfen. Bei der Zugabe von KHC wird Weinsäure in Weinstein umgewandelt, der ausfällt und sich somit die Säure reduziert. Der pH-Wert des Weines ändert sich kaum beim Einsatz.

### Anwendung

KHC sollte in etwas Wasser vorgelöst werden und dann dem Gebinde zugegeben werden. Es kommt bei der Zugabe zu starker CO<sub>2</sub>-Bildung. Daher ist auf einen ausreichenden Steigraum zu achten. Durch gutes Rühren wird das Produkt optimal im Most verteilt. Durch die Zugabe von Kontaktweinstein oder Kühlung kann die Kontaktzeit auf 3 Tage reduziert werden. Ohne diese Maßnahmen müssen 4 Wochen zwischen der Entsäuerung und Füllung liegen.

### Dosierung

Für die Reduktion von 1‰ Säure werden 67g/hl KHC benötigt. Vor der Zugabe ist der Gehalt an Weinsäure im zu entsäuernden Gebinde zu prüfen. Eine Überentsäuerung kann zu irreversiblen Schäden am Wein führen.

### Eigenschaften

- Reines KHC (DAB-Qualität)

### Lagerung

Kühl aber frostfrei lagern. Anbruch dicht verschließen und möglichst bald aufbrauchen. Aufgrund der Kristallstruktur kommt es bei dem

Produkt rasch zu einer Klumpenbildung. Dies hat keinen Einfluss auf die Wirksamkeit des Produktes. Die Klumpen können mechanisch leicht zerstört werden.

### Qualität

Dieses Produkt entspricht dem europäischen Weingesetz und unterliegt einer ständigen Qualitätskontrolle.