

HG Homogenes Gemisch

Homogene Mischung aus Kalk und Weinsäure zur erweiterten Doppelsalzsäuerung

PRODUKTINFO

HG Homogenes Gemisch ist ein lebensmitteltaugliches Produkt zur Entsäuerung von Wein. Dieses Produkt ist eine Mischung aus doppelsalzfähigem Kalk und L(+)Weinsäure. Es unterliegt einer Einsatzbeschränkung im Wein. Bitte beachten Sie die gesetzlichen Vorgaben. Das Produkt ist für den Einsatz zur Entsäuerung von Weinen mit geringem Weinsäuregehalt bestimmt. Es wird immer in Kombination mit doppelsalzfähigem Kalk EF angewendet. Vor jeder Entsäuerung müssen im Fachlabor die Werte für Wein- und Gesamtsäure ermittelt werden. Anhand dieser Werte und dem Entsäuerungsziel können dann die Teilmenge an Wein, die Mengen an doppelsalzfähigem Kalk EF und an HG Homogenes Gemisch ermittelt werden.

VORZÜGE

- staubarm
- gut dosierbar

ANWENDUNG

Kalk EF (doppelsalzfähiger Kalk) gemäß Berechnung vorlegen und mit 5% der berechneten Teilmenge Wein anteigen. Dann den Rest der berechneten Teilmenge

Wein unter ständigem starkem Rühren über 30 Minuten langsam hinzugeben. Bei der Dosierung der Teilmenge Wein darf der pH-Wert nie kleiner als 4,5 sein, da sonst die Doppelsalzkristalle zerstört werden und es lediglich zu einer einfachen Entsäuerung käme. Wenn die Kohlensäureentwicklung abgeschlossen ist, weiter unter ständigem Rühren die abgewogene Menge HG Homogenes Gemisch trocken zugeben. Wenn sich auch nach diesem Schritt keine weitere Kohlensäure mehr entwickelt und diese ausgetrieben ist, den Kristalltrub des Ansatzes durch Filtration (Separator, Kieselgur- oder Hefefilter) entfernen. Danach die nicht entsäuerte Restmenge hinzugeben und das gesamte Gebinde gut durchmischen.

PRODUKTEIGENSCHAFTEN

- Neutral in Geruch und Geschmack

VERPACKUNGSEINHEITEN

10 kg PE-Sack im Karton

LAGERUNG

Kühl und trocken lagern. Anbruch dicht verschließen und rasch aufbrauchen.

SICHERHEIT & QUALITÄT

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

Das Produkt ist nicht als Gefahrgut eingestuft. Nähere Informationen zum sicheren Umgang mit diesem Produkt entnehmen Sie bitte dem entsprechenden Sicherheitsdatenblatt.

ZUSATZINFO

- GVO-STATUS: Das Produkt enthält keine gentechnisch veränderten Organismen.
- ALLERGENE nach ALBA-Liste: keine
- VEGANSTATUS: für die vegane Weinbereitung geeignet.