

Kalk EF

extra feines Calciumcarbonat zur Einfach- und Doppelsalzentsäuerung

PRODUKTINFO

Kalk EF zur Entsäuerung von Most und Wein. Das mögliche Potential einer solchen Säurereduktion ist abhängig von der im Wein enthaltenen Menge an Weinsäure. Daher vor einer Entsäuerung den Gehalt an Weinsäure ermitteln. Bei der Zugabe von Kalk EF wird Weinsäure in Calciumtartrat umgewandelt und ausgefällt. Somit reduziert sich die Säure. Der pH-Wert des Mostes oder Weines ändert sich je nach Dosagemenge. Calciumtartrat fällt nur bei Temperaturen über 14°C aus. Calciumtartrat kann nicht stabilisiert werden und muss daher vor der Füllung ausgeschieden sein. Seine vollständige Stabilisierung benötigt bis zu 3 Monaten. Eine Laborkontrolle des Calciumgehalts nach einer Entsäuerung ist dringend zu empfehlen.

VORZÜGE

- sehr feine Körnung
- zur Doppelsalzentsäuerung geeignet

ANWENDUNG

Kalk EF kann direkt trocken zugegeben werden. Ein Vorlösen in Most oder Wein ist möglich. Es kommt bei der Zugabe zu starker CO₂-Bildung, daher auf einen ausreichenden Steigraum achten. Durch Rühren oder Umpumpen wird das Produkt optimal im Most oder Wein verteilt. Je 67

g/hl Kalk EF reduzieren nach dem vollständigen Ausfall von Calciumtartrat die Gesamtsäure (in Most oder Wein) um 1 g/l.

PRODUKTEIGENSCHAFTEN

- Neutral in Geruch und Geschmack

VERPACKUNGSEINHEITEN

25 kg Papiersack

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.

