



KHC

100% Kaliumhydrogencarbonat

PRODUKTINFO

KHC zur Feinentsäuerung von Most und Wein. 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 ermitteln. Bei der Zugabe von KHC wird Weinsäure in Weinstein umgewandelt. Dieser fällt aus und somit reduziert sich die Säure. Der pH-Wert des Weines ändert sich je nach der Dosagemenge.

VORZÜGE

- einfache Säurereduktion
- schnelle Stabilisierung mit Kälte und Kontaktweinstein ist möglich

ANWENDUNG

KHC 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 KHC reduzieren nach vollständigem Weinsteinausfall die Gesamtsäure in Most oder Wein um 1 g/l. Durch den Einsatz von Kontaktweinstein in Kombination mit Kühlung auf <5°C kann die Stabilisierungszeit des Weines auf 3 Tage reduziert werden. Ohne diese Maßnahmen müssen 4 Wochen zwischen der Entsäuerung und Füllung liegen, um eine weitgehende Weinsteinstabilisierung zu

erreichen. Ob im Anschluss an die Wartezeit noch der Zusatz von Stabilisierungsmittel (ANASTAB CMC, CMC Plus oder Metaweinsäure Plus) notwendig ist, muss im Fachlabor festgestellt werden.

PRODUKTEIGENSCHAFTEN

- Reines KHC (DAB-Qualität)
- 67 g/hl KHC reduzieren die Gesamtsäure um 1 g/l

VERPACKUNGSEINHEITEN

5 kg Aluminiumverbundbeutel
4 x 5 kg im Karton
25 kg Sack

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.

ZUSATZINFO

- GVO-Status: Dieses Produkt enthält keine gentechnisch veränderten Roh-, Inhaltsstoffe und Organismen gemäß VO (EG) 1829/2003, VO (EG) 1830/2003 und VO (EG) 1829/2009.
- ALLERGENE nach ALBA-Liste: keine
- VEGANSTATUS: Dieses Produkt ist für die vegane Weinbereitung geeignet.

////////////////////////////////////
ZEFÜG GmbH & Co. KG T: +49 (0) 6721 - 98 69 70
Zentraleinkauf für Getränkebehandlung F +49 (0) 6721 - 98 69 79 9
Alfred-Nobel-Straße 9 M: bestellung@zefueg.de
55411 Bingen W: www.zefueg.de
Alle Informationen dieses Dokumentes beruhen auf Messungen und Beobachtungen. Der Anwender muss jedoch immer selbst entscheiden, ob das Produkt für die jeweilige Anwendung geeignet ist. Da die konkrete Verwendung dieses Produktes nicht in unserer Hand liegt, übernehmen wir keinerlei Gewährleistung für die Auswirkungen oder die erzielbaren Ergebnisse des Produktes. Die Informationen dieses Dokumentes sind nicht für alle Fragestellungen in der Praxis als vollständig anzusehen.