

SIKUCIT

Derivat mit Kupfercitrat zur Bockserbeseitigung

PRODUKTINFO

Sikucit ist hoch aktiv gegen Bockser. Das Produkt ist besonderes effizient gegen hartnäckige Bockser, die sich mit der klassischen Behandlung mittels Kupfersulfat nur schwer entfernen lassen. Die als Trägermaterial verwendeten inerten Silikate fördern katalytisch die Beseitigung der Schwefelverbindungen im Wein und sorgen für eine saubere Sedimentation. Bei gleicher Wirkung wird durch Sikucit weniger Kupfer in den Wein eingebracht.

VORZÜGE

- Entfernung von H₂S Bocksern
- Entfernung von Mercaptanen
- Entfernung von Disulfiden
- Entfernung anderer Schwefelverbindungen

ANWENDUNG

Sikucit unter Rühren dem Wein zusetzen. Die Dosage des Produktes beträgt 1-10 g/hl, je nach Schwere des Bockers.

Der Zusatz von 1 g/hl Sikucit verursacht einen Kupfereintrag von ca. 0,3 mg/l Kupfer im behandelten Wein. Bei Dosagen von über 2 g/hl kann die Kupferstabilität des Weines beeinträchtigt werden. Bei Dosagen von über 3 g/hl kann der gesetzliche Grenzwert von 1 mg/l Kupfer im Wein überschritten werden. Es kann dann eine Blauschönung erforderlich werden. Bei einem Einsatz im filtrierten Wein und in Verbindung mit Ascorbinsäure sollte eine Dosage von 1 g/hl nicht überschritten werden.

Die Reaktion von Sikucit mit den Bockser verursachenden Verbindungen erfolgt direkt und ist in der Regel nach einem Tag vollständig abgeschlossen. Nach der Behandlung mit Sikucit ist eine Kupferkontrolle erforderlich, um sicher eine spätere Kupfertrübung auszuschließen.

Weinart	Empf. max. Cu	Empf. Max. Cu + Asco
Weißwein	0,5 mg/l	0,25 mg/l
Rotwein	0,5 mg/l	0,25 mg/l
Rotling/Rosé	0,4 mg/l	0,25 mg/l
Weißherbst	0,4 mg/l	0,25 mg/l
Blanc de noir	0,5 mg/l	0,25 mg/l

Tabelle: Empfehlung für maximale Kupferwerte in füllfertigen Weinen

PRODUKTEIGENSCHAFTEN

- sehr schnelle Reaktion
- einfache Anwendung
- gute Sedimentation

VERPACKUNGSEINHEITEN

1 kg Aluminiumverbundverpackung
10 x 1 kg 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.

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
- **VEGAN-STATUS:** Dieses Produkt ist für die vegane Weinbereitung geeignet.
- **BIO-STATUS:** Das Produkt ist zur Erzeugung von Biologischen Weinen nach der Weinverordnung (EG) Nr. 606/2009 Anhang VIIIa zugelassen.