

Wir begleiten  
Ihre erfolgreiche  
Getränkeherstellung

Fruchtsaft- und  
Weintechnologie

**SCHLISSMANN  
SCHWÄBISCH HALL**



Tel. 07 91 - 9 71 91-0 • Fax 9 71 91-25  
C. Schliessmann Kellerei-Chemie GmbH & Co.KG  
Auwiesenstr. 5 • D-74523 Schwäbisch Hall

## Ferrocyanokalium

- Kaliumhexacyanoferrat II, E 536 -

Stand 08/2005

Seite 1/1

### Technische Informationen und Gebrauchshinweise

#### Allgemeine Hinweise:

**Ferrocyanokalium**, auch als „gelbes Blutlaugensalz“ bezeichnet, wird seit 1923 im Rahmen der „Blau- oder Möslinger-Schönung“ zur Ausfällung von Metallen, vor allem Eisen, Kupfer und Zink, bei der Weinherstellung angewendet. Aufgrund der heute üblichen Verwendung von Edelstahl anstelle des korrosionsanfälligen SM-Stahls und Messings in Tanks, Armaturen, Apparaten und Rohrleitungen hat diese Schönung jedoch an Bedeutung verloren.

**Ferrocyanokalium** bildet mit Kupfer einen rotbraunen, mit Eisen einen tiefblauen Trub, dessen Ausscheidung mittels Tannin und Gelatine begünstigt wird.

#### Rechtliches:

Da eine Überschönung mit **Ferrocyanokalium** gesundheitsschädlich ist, verlangt das Weinrecht die Behandlung unter Aufsicht eines zugelassenen Önologen sowie den Verbleib von Eisen in Spuren im behandelten Wein.

Dies setzt die sorgfältige Gewinnung einer Durchschnittsprobe des zu behandelnden Weines, die korrekte Ermittlung des Schönungsbedarfs, die sachgemäße Durchführung der Schönung sowie die gewissenhafte Nachkontrolle voraus.

#### Anwendungsbereiche:

Wein, Sekt, Perlwein

#### Blauschönung:

Die benötigte Menge an **Ferrocyanokalium** muss exakt ermittelt werden (Schliessmann-Methode „Bestimmung des Kaliumferrocyanidbedarfs für die Blauschönung“).

Abgewogene Menge **Ferrocyanokalium** in der 5fachen Wassermenge lösen, die Lösung sorgfältig in den Wein einrühren.

Trubbildung und -ausflockung werden durch eine Gelatine-Tannin- oder Gelatine-Kiesel-sol-Flugschönung im direkten Anschluss an die Blauschönung begünstigt.

Der behandelte Wein muss innerhalb von 10 Tagen vom Trub abgezogen und möglichst filt-

riert werden, um die Abgabe von Blausäure aus dem sich zersetzenden Trub auszuschließen.

Mit einer Nachkontrolle muss außerdem festgestellt werden, ob aufgrund einer Überschönung ein Überschuss an Cyanverbindungen im Wein vorhanden ist oder aber, wie es sein soll, eine geringe Eisenkonzentration übrig ist.

#### Gebindegrößen:

1 kg Beutel	(Nr. 5225)
10 kg Eimer	(Nr. 5226)
25 kg Sack	(Nr. 5227)

#### Lagerung:

Trocken und kühl lagern!

Alle Informationen in dieser Druckschrift entsprechen unseren derzeitigen Erfahrungen und Kenntnissen. Schliessmann Kellerei-Chemie garantiert weder, dass die Produkte ohne vorheriges sorgfältiges Erproben, wie oben beschrieben, verwendet werden können, noch, dass durch ihren Gebrauch nicht Patentrechte Dritter verletzt werden.