

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

KALFIT®

Stand 08_2020

- Kaliumdisulfit E224, Lebensmittelzusatzstoff
mit antioxidativer, konservierender Wirkung -

Seite 1/1

Technische Informationen und Gebrauchshinweise

Hintergrund:

Schwefeldioxid (SO₂) ist ein Gas, das aufgrund seiner konservierenden, desinfizierenden, enzymhemmenden, antioxidativen sowie seiner die Farbe, Aromen und Vitamine erhaltenden Eigenschaften einigen Lebensmitteln (z.B. Trockenfisch, -früchte und -tomaten, Kartoffelprodukte, Stärke) zugesetzt wird. Wegen dieser Eigenschaften ist es auch seit langem der wichtigste Zusatzstoff bei der Weinbereitung.

Produktbeschreibung:

KALFIT® ist unser Markenname für reines Kaliumdisulfit (Kaliumpyrosulfit, Kaliummetabisulfit, K₂S₂O₅). Das weiße, kristalline, gut wasserlösliche Pulver wird seiner einfachen Handhabung und leichten Dosierbarkeit wegen zur „Schwefelung“ bei der Weinbereitung verwendet. Dort setzt es in wässriger Lösung in Gegenwart von Säuren SO₂ frei.

Wirkung / Anwendungsbereiche:

KALFIT® schützt Maischen, Moste, Frucht- und Traubenweine vor Oxidation und enzymatischer Bräunung, wirkt bakterizid und bindet unerwünschte, aromaintensive Gärungsnebenprodukte wie Acetaldehyd. Wegen der Flüchtigkeit des dabei freigesetzten SO₂-Gases („SO₂-Stich“ im Destillat) eignet sich **KALFIT®** jedoch nicht für die Konservierung von Brennmaischen.

Anwendung und Dosierung bei der Weinbereitung:

KALFIT® kann direkt oder zuvor in etwas Flüssigkeit aufgelöst zugesetzt werden. Die sinnvolle Dosierung ergibt sich aus Erfahrungswerten, dem Gesundheitszustand des Lesegutes, dem pH-Wert und der nach analytischer Untersuchung zu erwartenden mikrobiologischen Stabilität. Zudem sind gesetzliche Höchstgrenzen für die gesamte SO₂ zu berücksichtigen.

KALFIT® setzt ca. 50 % der eingesetzten Menge an SO₂ frei; z.B. ergibt eine Dosierung von 10 g/hl einen SO₂-Spiegel von 50 mg/l. Nach der Zugabe ist gründlich zu durchmischen, um lokale Überkonzentrationen zu vermeiden.

Ungefähre Richtwerte sind:

Maische: 5 - 15 g/hl

Most: 10 g/hl

Jungwein: 10 - 15 g/hl

Die Jungweinschwefelung erfolgt sofort nach Gärende oder nach dem ersten Abstich zum Schutz gegen einen unerwünschten Biologischen Säureabbau (BSA).

Wein / Fruchtwein:

Es empfiehlt sich, den Gehalt an bereits tatsächlich vorhandener freier SO₂ zuverlässig zu ermitteln und zur Sicherstellung mikrobiologischer Stabilität erforderlichenfalls mit **KALFIT®** auf 30-50 mg/l anzuheben.

Weiterführende Literatur:

Hamatschek stellt in der „Technologie des Weines“, 2014, technische, analytische und ernährungsphysiologische Details dieses unersetzlichen, nicht umstrittenen Zusatzstoffes in wissenschaftlich fundierter und gut verständlicher Form zusammen.

Gebindegrößen:

10 g Beutel	(Nr. 5335)
50 g Beutel	(Nr. 5336)
1 kg Dose	(Nr. 5339)
1 kg Beutel	(Nr. 5340)
10 kg Eimer	(Nr. 5344)
25 kg Sack	(Nr. 5342)

Lagerung:

Kühl, trocken, luftdicht verschlossen.

Gefahrenhinweise:



Verursacht schwere Augenschäden. Kann die Atemwege reizen. Entwickelt bei Berührung mit Säure giftige Gase.

Arbeitssicherheit:

Augenschutz tragen. Nach Kontakt mit den Augen einige Minuten lang behutsam mit Wasser spülen. Vorhandene Kontaktlinsen nach Möglichkeit entfernen. Weiter spülen. Ärztlichen Rat einholen / ärztliche Hilfe hinzuziehen.

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.

Schwefelung mit Kalfit [g]

10 g Kalfit / 100 L Wein entsprechen etwa 50 mg SO₂ / L Wein

Liter Wein	SO ₂ [mg/ L Wein]										
	10	15	20	25	30	35	40	45	50	55	60
100	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
200	4	6	8	10	12	14	16	18	20	22	24
300	6	9	12	15	18	21	24	27	30	33	36
400	8	12	16	20	24	28	32	36	40	44	48
500	10	15	20	25	30	35	40	45	50	55	60
600	12	18	24	30	36	42	48	54	60	66	72
700	14	21	28	35	42	49	56	63	70	77	84
800	16	24	32	40	48	56	64	72	80	88	96
900	18	27	36	45	54	63	72	81	90	99	108
1000	20	30	40	50	60	70	80	90	100	110	120
1100	22	33	44	55	66	77	88	99	110	121	132
1200	24	36	48	60	72	84	96	108	120	132	144
1300	26	39	52	65	78	91	104	117	130	143	156
1400	28	42	56	70	84	98	112	126	140	154	168
1500	30	45	60	75	90	105	120	135	150	165	180
1600	32	48	64	80	96	112	128	144	160	176	192
1700	34	51	68	85	102	119	136	153	170	187	204
1800	36	54	72	90	108	126	144	162	180	198	216
1900	38	57	76	95	114	133	152	171	190	209	228
2000	40	60	80	100	120	140	160	180	200	220	240
2100	42	63	84	105	126	147	168	189	210	231	252
2200	44	66	88	110	132	154	176	198	220	242	264
2300	46	69	92	115	138	161	184	207	230	253	276
2400	48	72	96	120	144	168	192	216	240	264	288
2500	50	75	100	125	150	175	200	225	250	275	300
2600	52	78	104	130	156	182	208	234	260	286	312
2700	54	81	108	135	162	189	216	243	270	297	324
2800	56	84	112	140	168	196	224	252	280	308	336
2900	58	87	116	145	174	203	232	261	290	319	348
3000	60	90	120	150	180	210	240	270	300	330	360
3100	62	93	124	155	186	217	248	279	310	341	372
3200	64	96	128	160	192	224	256	288	320	352	384
3300	66	99	132	165	198	231	264	297	330	363	396
3400	68	102	136	170	204	238	272	306	340	374	408
3500	70	105	140	175	210	245	280	315	350	385	420
3600	72	108	144	180	216	252	288	324	360	396	432
3700	74	111	148	185	222	259	296	333	370	407	444
3800	76	114	152	190	228	266	304	342	380	418	456
3900	78	117	156	195	234	273	312	351	390	429	468
4000	80	120	160	200	240	280	320	360	400	440	480

Beispielrechnung: ① Weinmenge: 3.000 Liter | ② SO₂ - Zielwert: 60 mg/L Wein | ③ nötige Zugabe: Kalfit: 360 g