

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 Gärrende 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.