

Wir begleiten
Ihre erfolgreiche
Getränkeherstellung

Fruchtsaft- und
Weintechnologie

**SCHLISSSMANN
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 flüssig

Stand 09_2017

- Kaliumhydrogensulfit E 228 zur Schwefelung von Traubenmosten und -weinen nach VO (EU) Nr. 606/2009, zugelassen auch für die Bereitung von Bio-Wein -

Seite 1/1

Technische Informationen und Gebrauchshinweise

Allgemeine Hinweise:

KALFIT flüssig ist eine etwa 25 %ige wässrige Lösung von Kaliumhydrogensulfit (KHSO_3), die seit kurzem auch bei uns zur Schwefelung von Trauben, Maischen, Mosten, Jungweinen und Weinen zugelassen ist.

Wirkung/Vorteile:

KALFIT flüssig setzt ähnlich wie pulverförmiges kristallines **KALFIT®** im sauren Milieu der genannten Zwischen- und Endprodukte der Weinbereitung Schwefeldioxid frei, das vor Oxidation schützt, die enzymatische Bräunung verhindert, bakterizid wirkt und unerwünschte Gärungsnebenprodukte (z.B. Acetaldehyd) maskiert.

Im Vergleich zur Schwefelung mit SO_2 -Gas oder **KALFIT®** ist **KALFIT flüssig** sicherer, wegen seiner geringen Geruchsbelästigung angenehmer in der Handhabung sowie einfacher in der Dosierung. Kaliumhydrogensulfit hat eine schwache entsäuernde Wirkung. Aus diesem Grund eignet sich **KALFIT flüssig** nicht für die Stummschwefelung von Süßreserven.

KALFIT flüssig ist genauso wie **KALFIT®** nicht für die Konservierung von Brennmaischen geeignet.

Dosierung/Anwendung:

1 Liter **KALFIT flüssig** wiegt etwa 1,19 kg und setzt gut 150 g SO_2 und etwa 90 g Kalium frei. Ähnlich wie bei **KALFIT®** begünstigt dies die Ausfällung von Weinstein.

Eine Dosierung von **30 ml KALFIT flüssig/hl** erhöht den SO_2 -Spiegel um etwa 45 mg/l. Diese Dosierung führt zugleich zu einer Entsäuerung um etwa 0,1 g/L.

Die jeweilige Dosierung ergibt sich aus bekannten Erfahrungswerten für SO_2 -Gas oder **KALFIT®** und in Abhängigkeit vom Gesundheitszustand des Lesegutes, dem pH-Wert und der zu erwartenden mikrobiologischen Stabilität.

KALFIT flüssig wird wie folgt direkt zugesetzt:

- portionsweise beim Mahlen der Trauben,
- durch Einrühren in den Most,
- durch Zugabe in den Jungwein mit anschließendem vorsichtigen „Gasrühren“ mit Kohlendioxid oder Stickstoff. *Schandelmaier* (Landwirtschaftliches Wochenblatt 41/2016) versteht hierunter eine Frittenbegasung mit 45 g Stickstoff oder 70 g Kohlensäure pro 10 hl vom Tankboden aus, die zu einer Entbindung von Kohlensäure und damit Umwälzung des Jungweines führt, die wiederum das zugleich vom Spundloch aus zugegebene

KALFIT flüssig homogen verteilt, ohne ein Übersäumen des Tanks zu verursachen.

- durch Einrühren in den Wein.

Gebindegrößen:

5,5 kg-Kanister (Nr. 5333/4)
23 kg-Kanister (Nr. 5333/5)

Lagerung:

Dicht verschlossen bei 13-25°C lagern! Darf nicht in Hände von Kindern gelangen!

Gefahrenhinweise:



Achtung

Gefahrenhinweise: Verursacht schwere Augenreizung. Kann die Atemwege reizen. Entwickelt bei Berührung mit Säure giftige Gase.

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 flüssig“ [ml]

10 ml KALFIT flüssig / 100 L Wein entsprechen etwa 15 mg SO₂ / L Wein

Liter Wein

SO₂ [mg/ L Wein]

②

	10	15	20	25	30	35	40	45	50	55	60
100	6,67	10,00	13,33	16,67	20,00	23,33	26,67	30,00	33,33	36,67	40,00
200	13,33	20,00	26,67	33,33	40,00	46,67	53,33	60,00	66,67	73,33	80,00
300	20,00	30,00	40,00	50,00	60,00	70,00	80,00	90,00	100,00	110,00	120,00
400	26,67	40,00	53,33	66,67	80,00	93,33	106,67	120,00	133,33	146,67	160,00
500	33,33	50,00	66,67	83,33	100,00	116,67	133,33	150,00	166,67	183,33	200,00
600	40,00	60,00	80,00	100,00	120,00	140,00	160,00	180,00	200,00	220,00	240,00
700	46,67	70,00	93,33	116,67	140,00	163,33	186,67	210,00	233,33	256,67	280,00
800	53,33	80,00	106,67	133,33	160,00	186,67	213,33	240,00	266,67	293,33	320,00
900	60,00	90,00	120,00	150,00	180,00	210,00	240,00	270,00	300,00	330,00	360,00
1000	66,67	100,00	133,33	166,67	200,00	233,33	266,67	300,00	333,33	366,67	400,00
1100	73,33	110,00	146,67	183,33	220,00	256,67	293,33	330,00	366,67	403,33	440,00
1200	80,00	120,00	160,00	200,00	240,00	280,00	320,00	360,00	400,00	440,00	480,00
1300	86,67	130,00	173,33	216,67	260,00	303,33	346,67	390,00	433,33	476,67	520,00
1400	93,33	140,00	186,67	233,33	280,00	326,67	373,33	420,00	466,67	513,33	560,00
1500	100,00	150,00	200,00	250,00	300,00	350,00	400,00	450,00	500,00	550,00	600,00
1600	106,67	160,00	213,33	266,67	320,00	373,33	426,67	480,00	533,33	586,67	640,00
1700	113,33	170,00	226,67	283,33	340,00	396,67	453,33	510,00	566,67	623,33	680,00
1800	120,00	180,00	240,00	300,00	360,00	420,00	480,00	540,00	600,00	660,00	720,00
1900	126,67	190,00	253,33	316,67	380,00	443,33	506,67	570,00	633,33	696,67	760,00
2000	133,33	200,00	266,67	333,33	400,00	466,67	533,33	600,00	666,67	733,33	800,00
2100	140,00	210,00	280,00	350,00	420,00	490,00	560,00	630,00	700,00	770,00	840,00
2200	146,67	220,00	293,33	366,67	440,00	513,33	586,67	660,00	733,33	806,67	880,00
2300	153,33	230,00	306,67	383,33	460,00	536,67	613,33	690,00	766,67	843,33	920,00
2400	160,00	240,00	320,00	400,00	480,00	560,00	640,00	720,00	800,00	880,00	960,00
2500	166,67	250,00	333,33	416,67	500,00	583,33	666,67	750,00	833,33	916,67	1000,00
2600	173,33	260,00	346,67	433,33	520,00	606,67	693,33	780,00	866,67	953,33	1040,00
2700	180,00	270,00	360,00	450,00	540,00	630,00	720,00	810,00	900,00	990,00	1080,00
2800	186,67	280,00	373,33	466,67	560,00	653,33	746,67	840,00	933,33	1026,67	1120,00
2900	193,33	290,00	386,67	483,33	580,00	676,67	773,33	870,00	966,67	1063,33	1160,00
① 3000	200,00	300,00	400,00	500,00	600,00	700,00	800,00	900,00	1000,00	1100,00	③ 1200,00
3100	206,67	310,00	413,33	516,67	620,00	723,33	826,67	930,00	1033,33	1136,67	1240,00
3200	213,33	320,00	426,67	533,33	640,00	746,67	853,33	960,00	1066,67	1173,33	1280,00
3300	220,00	330,00	440,00	550,00	660,00	770,00	880,00	990,00	1100,00	1210,00	1320,00
3400	226,67	340,00	453,33	566,67	680,00	793,33	906,67	1020,00	1133,33	1246,67	1360,00
3500	233,33	350,00	466,67	583,33	700,00	816,67	933,33	1050,00	1166,67	1283,33	1400,00
3600	240,00	360,00	480,00	600,00	720,00	840,00	960,00	1080,00	1200,00	1320,00	1440,00
3700	246,67	370,00	493,33	616,67	740,00	863,33	986,67	1110,00	1233,33	1356,67	1480,00
3800	253,33	380,00	506,67	633,33	760,00	886,67	1013,33	1140,00	1266,67	1393,33	1520,00
3900	260,00	390,00	520,00	650,00	780,00	910,00	1040,00	1170,00	1300,00	1430,00	1560,00
4000	266,67	400,00	533,33	666,67	800,00	933,33	1066,67	1200,00	1333,33	1466,67	1600,00

Beispielrechnung: ① Weinmenge: 3.000 Liter | ② SO₂ - Zielwert: 60 mg/L Wein | ③ nötige Zugabe: KALFIT flüssig: 1.200 ml