

Wir begleiten  
Ihre erfolgreiche  
Getränkeherstellung

Fruchtsaft- und  
Weintechnologie

**SCHLISSMANN**   
**SCHWÄBISCH HALL**

☎ 0791 97191-0 • 📠 0791 97191-25

✉ service@c-schliessmann.de

🌐 www.c-schliessmann.de

## KHC-Kalk zur Feinentsäuerung

Stand 1\_2024

- Kaliumhydrogencarbonat E 501(ii) für die Feinentsäuerung von Jungwein und Wein aus Trauben sowie als Säureregulator für Lebensmittel allgemein -

Seite 1/1

### Technische Informationen und Gebrauchshinweise

#### 1. Feinentsäuerung von Wein:

**Kaliumhydrogencarbonat**, genannt auch Kaliumbicarbonat, dient in der Regel einer geringfügigen Säureverminderung während des Weinausbaus von maximal 2 g/L. Das Weinrecht erlaubt zudem eine Behandlung im Weinstadium, solange die Gesamtsäure dabei um nicht mehr als 1 g/L vermindert wird.

Notwendige größere Entsäuerungsmaßnahmen, sei es chemisch mit **Weinentsäuerungskalk** bzw. **Spezialkalk zur Doppelsalzentsäuerung** oder biologisch mit einer BSA-Starterkultur, wurden in der Regel bereits direkt vor oder nach der Gärung durchgeführt. Eine natürliche Verminderung der Weinsäure durch den Ausfall von Weinstein hat zudem zumeist während der Gärung stattgefunden.

Eine Feinentsäuerung während des Ausbaus bietet demgegenüber die Vorteile, nach Vorversuch recht genau auf den gewünschten endgültigen Säuregehalt des Weines einstellen und vor allem zuverlässiger Kristallstabilität herstellen zu können, als dies mit **Weinentsäuerungskalk**, dem sog. kohlen-sauren Kalk möglich wäre.

#### Prinzip der Feinentsäuerung:

Bei der Feinentsäuerung mit **KHC-Kalk** handelt es sich wie bei der einfachen Entsäuerung mit

**Weinentsäuerungskalk** um eine Neutralisation der vorhandenen Weinsäure unter Freisetzung von Kohlendioxid. Allerdings fällt bei der Feinentsäuerung nicht Calciumtartrat, sondern das rascher kristallisierbare, aber auch zuverlässiger in Lösung stabilisierbare Kaliumhydrogentartrat (Weinstein) aus.

#### Dosierung:

67 g **KHC-Kalk** pro hL Wein führen zur Entfernung von etwa 1 g Weinsäure pro Liter. Verkehrsfähige Weine müssen einen Restgehalt von **0,5 g/l Weinsäure** aufweisen. Das sollte bei der Berechnung der Entsäuerungsspanne berücksichtigt werden. Deshalb empfiehlt sich eine genaue Bestimmung der Weinsäure vor der Entsäuerung.

#### Durchführung:

Die ermittelte Menge an **KHC-Kalk** wird in etwas Most oder Jungwein aufgeschlämmt, diese Suspension dann nach und nach in die Gesamtmenge eingerührt. Eine mögliche Schaumbildung verlangt ausreichenden Steigraum. Die Feinentsäuerung mit **KHC** erhöht die Konzentration an im Wein gelöstem Kalium und damit das Risiko eines Weinstein-ausfalls auf der Flasche, falls vor der Füllung nicht hinreichend stabilisiert wird. Gängige Verfahren zur Ausfällung von Weinstein sind die Anwendung von Kälte unter Zusatz von Impfkristallen (Kontakt-

verfahren mit **Kristall-Weinstein**), zur Stabilisierung von noch in Lösung befindlichem Weinstein die Zugabe von **Meta-Weinsäure**, **Kaliumpolyaspartat** oder **CMC**.

#### 2. Als Lebensmittelzusatzstoff

findet **KHC-Kalk** darüber hinaus allgemein als Säureregulator, Trenn- und Backtriebmittel (z.B. für feine Backwaren aus fett- und zuckerreichen Teigen und Massen, **Dosierung** ca. 10g/kg Mehl) Verwendung. Den meisten der nach EU-VO 1129/2011 dafür zugelassenen Lebensmitteln wie Trockenmilch, Tafelsüßen, Kochsalzersatz, Würz- und Nahrungsergänzungsmitteln darf **Kaliumhydrogencarbonat** ohne Dosierungsbeschränkung zugegeben werden.

#### Lagerung:

Trocken und geruchsneutral!

#### Gebindegrößen:

100g-Dose	(Nr. 5262)
1 kg Beutel	(Nr. 5263)
5 kg Beutel	(Nr. 5264)
25 kg Sack	(Nr. 5266)

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.