

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

## Kalk zur Feinentsäuerung

Stand 01/2014

- Kaliumhydrogencarbonat E 501 für die Feinentsäuerung von Jungwein und Wein aus Trauben -

Seite 1/1

### Technische Informationen und Gebrauchshinweise

#### Hintergrund:

**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 Doppelsalzensäuerung** 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** möglich wäre.

#### Prinzip der Feinentsäuerung:

Bei der Feinentsäuerung mit **Feinentsäuerungskalk** 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 Kaliumtartrat (Weinstein) aus.

#### Dosierung:

67 g Feinentsäuerungskalk pro hL Wein führen zur Entfernung von etwa 1 g Weinsäure pro Liter. Da aus mehreren Gründen maximal so viel **Feinentsäuerungskalk** angewandt werden darf, wie zur fast vollständigen Entfernung der Weinsäure rechnerisch nötig ist, muss die Konzentration dieser Säure zuvor ermittelt werden.

#### Anwendung:

Die ermittelte Menge an **Feinentsäuerungskalk** wird in etwas Most oder Jungwein aufgeschlämmt, diese Suspension dann nach und nach in die Gesamtmenge eingerührt. Eine mögliche Schaumbildung verlangt ausreichenden Steigraum.

#### Wichtige Hinweise:

Die Feinentsäuerung mit Kalium-

hydrogencarbonat erhöht die Konzentration an im Wein gelöstem Kalium und damit das Risiko eines Weinsteinausfalls 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 („Kristall-Weinstein“), zur Stabilisierung noch in Lösung befindlichen Weinsteins die Zugabe von Meta-Weinsäure oder CMC.

#### Lagerung:

Trocken und geruchsneutral!

#### Gebindegrößen:

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.