

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

Stand 04/2012

Pulverkohle / Aktivkohle GF

- Aktivkohle zur Korrektur von Farb- und Aromafehlern
in Traubenmosten, Trauben- und Fruchtweinen -

Seite 1/1

Technische Informationen und Gebrauchshinweise

Produktbeschreibung:

Schliessmann Pulverkohle GF und **Schliessmann Aktivkohle GF** sind aktivierte Pflanzenkohlen. Zur ihrer Herstellung wird Pflanzenkohle (z.B. aus Kokosnussschalen oder Olivenkernen) mit Wasserdampf bei einer Temperatur von annähernd 1000°C so behandelt, dass der enthaltene Kohlenstoff eine feinporige Struktur mit einer gewaltigen inneren Oberfläche von bis zu 400 m²/g annimmt.

Aktivkohle GF lässt sich aufgrund ihrer Granulierung staubärmer und leichter anrühren als **Pulverkohle GF**.

Wirkung von Aktivkohle:

Die große innere Oberfläche von Aktivkohlen allgemein bewirkt einerseits die ziemlich unspezifische Bindung großer Moleküle aus Flüssigkeiten, z.B. von Farb- und Aromastoffen. Andererseits begünstigt die Aktivkohlebehandlung von Weinen unerwünschte Oxidationsreaktionen.

Anwendungszwecke:

In weißen und roten Traubenmosten, Traubenweinen und Obstweinen finden **Pulverkohle GF** und **Aktivkohle GF** für die Farbkorrektur oder Milderung bzw. Beseitigung von Geruchs- und Geschmacksfehlern (z.B. von Pilztönen) Anwendung.

Hinweise zur **Behandlung von**

Destillaten und Spirituosen enthält unser Informationsblatt „**Schliessmann Aktivkohle GF**“.

Anwendungsempfehlungen:

Grundsätzlich sollte in Vorversuchen anhand verschiedener Dosierungen ermittelt werden, mit welcher minimalen Aufwandsmenge sich das Optimum zwischen erwünschter Korrektur eines bestehenden Fehlers einerseits und unerwünschter Aromaschwächung andererseits erreichen lässt.

Die nötige Menge an Aktivkohle wird in der 5-10fachen Flüssigkeitsmenge angerührt und dieser Brei dann intensiv in das zu behandelnde Gesamtvolumen eingerührt.

Die teilweise sedimentierte Aktivkohle sollte zunächst im Abstand von einigen Stunden mehrmals aufgerührt, nach zwei Tagen aber der Sedimentation überlassen und spätestens nach vier Tagen abfiltriert werden.

Dosierungsempfehlungen:

Allgemein wird eine Behandlung im Moststadium eine geringere Aromaabflachung verursachen als im Weinstadium, so dass im Most erforderlichenfalls mit höheren Dosierungen gearbeitet werden kann. Die folgenden Angaben beziehen sich auf Wein

- Leichte Korrekturen: 5-10 g/hl

- Behebung schwerer Fehler: 30 bis max. 100 g/hl (gesetzlicher Grenzwert)

Dosierungen von mehr 40 g/hl resultieren erfahrungsgemäß in einer deutlich wahrnehmbaren Aromaabflachung.

Wichtiger Hinweis:

Weine sollten vor der Behandlung auf mindestens 30 mg/L freie SO₂ geschwefelt werden.

Lagerung:

Geruchsneutral und trocken!

Gebindegrößen:

Pulverkohle GF

5 kg Eimer (Nr. 5245)
20 kg Sack (Nr. 5246)

Aktivkohle GF

1 kg Beutel (Nr. 5247)
10 kg Sack (Nr. 5248)

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.