

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 01/2014

Seite 1/1

Weinentsäuerungskalk

- Calciumcarbonat E 170 für die einfache Entsäuerung
von Traubenmost, -maische und Jungwein -

Technische Informationen und Gebrauchshinweise

Hintergrund:

Hohe Säuregehalte in Traubenmost, -maische oder Jungwein, die sich nicht allein durch natürlichen Weinsteinausfall, einen biologischen Säureabbau im Jungwein oder eine Feinentsäuerung im Weinstadium auf ein geschmacklich harmonisches Maß verringern lassen, erfordern alternativ oder zusätzlich chemische Entsäuerungsmaßnahmen. Während dabei der Umfang der einfachen Entsäuerung mit **Weinentsäuerungskalk** (kohlensäurer Kalk) auf die vorhandene Weinsäure beschränkt ist, ermöglicht die **Doppelsalzfällung mit einem Spezialkalk** (Infoblatt „Spezialkalk zur Doppelsalzfällung“) eine zusätzliche Verminderung der Äpfelsäure.

Prinzip der einfachen Entsäuerung:

Bei der einfachen Entsäuerung handelt es sich um eine Neutralisation der vorhandenen Weinsäure unter Freisetzung von Kohlendioxid und langsamer Bildung von schwer löslichem, kristallinem Calciumtartrat.

Dosierung:

67 g **Weinentsäuerungskalk** pro hL führen zur Entfernung von etwa 1 g Weinsäure pro Liter.

Da aus mehreren Gründen maximal so viel **Weinentsäuerungskalk** 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 **Weinentsäuerungskalk** wird in etwas Most oder Jungwein aufgeschlämmt, diese Suspension dann vorsichtig nach und nach in die Gesamtmenge eingerührt.

Die stürmische Kohlendioxid- bzw. Schaumbildung verlangt ausreichenden Steigraum.

Die Ausfällung des Calciumtartrats verläuft so langsam, dass das kristalline Sediment erst nach der Gärung bzw. bei einem späteren Abstich abgetrennt wird.

Wichtige Hinweise:

Entsäuerungsverfahren mit **Weinentsäuerungskalk** erhöhen die Konzentration an im Wein gelöstem Calcium, weil dessen Ausfällung in Form von Calciumtartrat bis zu zwei Monate dauert und in Anwesenheit von Kolloiden zusätzlich verzögert und unvollständig verläuft.

Gängige Verfahren zur Ausfällung bzw. Stabilisierung von Weinstein (Kaliumtartrat) wie Käl-

te bzw. Meta-Weinsäure und CMC haben keine Wirkung auf Calciumtartrat. Deshalb sollten mit **Weinentsäuerungskalk** entsäuerte Weine vor der Füllung auf Calcium analysiert und bei Vorliegen von Konzentrationen über 100 mg/L mit DL-Weinsäure oder Di-Kaliumuvat kristallstabilisiert werden.

Lagerung:

Trocken und geruchsneutral!

Gebindegrößen:

1 kg Beutel	(Nr. 5271)
5 kg Beutel	(Nr. 5269)
25 kg Sack	(Nr. 5270)

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.