

Für ausgezeichnete Qualitäten:

K - H - C

Kaliumhydrogencarbonat zur Feinentsäuerung, E501

Art.-Nr. G 165

Produktbeschreibung

K-H-C ist ein trockenes, weißes, durchscheinendes feinkristallines Produkt. K-H-C entspricht dem DAB und ist gemäß EG-VO 606/2009 Anhang IA, unter den Bedingungen und Grenzwerten der EU-VO 479/2008 gemäß Anhang V, Abschnitte C und D sowie Artikel 11 und 13 der EU-VO 606/2009, für die Entsäuerung zugelassen.

Ökologie

K-H-C ist gemäß EU-VO 780/2006 für die Verarbeitung ökologisch hergestellter Produkte zugelassen.

Anwendung

Bei kleinen angestrebten Entsäuerungsraten von ca. 0,3 - 0,8g Säure/L findet erfahrungsgemäß und unter normalen Bedingungen keine Kaliumhydrogentartratkristallisation statt, so dass praktisch nur eine Neutralisationsreaktion anzunehmen ist. Hierfür benötigt man 1,33g/l K-H-C zur Reduzierung um 1g/l Säure. Bei der Normalentsäuerung kommt es - wenn die Erhöhung der Kaliumkonzentration genügend groß ist und keine Kristallisationshemmung vorliegt - zum Ausfall von Weinstein, und damit wegen dessen Säurefunktion zu einer zweiten Säureverminderung um den gleichen Betrag, so dass dann zur Verringerung der Gesamtsäure pro 1g Weinsäure nur 0,67g K-H-C benötigt werden. Bei korrekter Arbeitsweise muss die Kalium-Hydrogen-Carbonat-Entsäuerung von einer Kontrolle des Weinsteinausfalls und der Weinsteinstabilität begleitet werden, um eine definierte Entsäuerung zu erreichen. K-H-C wird mit etwas Wasser angeteigt und dem Gesamtgebilde unter intensivem Rühren zugegeben.

Vorsicht: stürmische CO₂-Entwicklung, daher auf ausreichenden Steigraum im Entsäuerungsgebilde achten.

Wirkungsweise

K-H-C bindet die im Wein vorhandene Weinsäure und fällt diese als Weinstein aus. Die Weinsteinausfällung während der Entsäuerung kann durch Kühlung noch beschleunigt werden. Wird dem Entsäuerungsprozess das Kontaktverfahren nachgeschaltet, kann der Wein schon 2-3 Tage nach der Entsäuerung abgefüllt werden. Ohne Kontaktverfahren ca. 14 Tage Wartezeit bis zur Abfüllung einhalten. Ein weiterer Vorteil ist die nur unbedeutende Beeinflussung des pH-Wertes des Jungweines durch die Entsäuerung mit K-H-C. Im Gegensatz zu Entsäuerungskalk verhält sich K-H-C völlig geschmacksneutral, so dass eine Entwicklung von Bittertönen oder Salzgeschmack nicht befürchtet werden muss. K-H-C kann die Pufferung des Weines positiv beeinflussen, d.h. es kann evtl. 0,5g/l Säure mehr im Wein belassen werden. K-H-C kann problemlos für die Normalentsäuerung eingesetzt werden.

Hinweise zur Lagerung

Auch bei sachgemäßer Lagerung neigt K-H-C bereits nach kurzer Zeit auf Grund seiner Kristallstruktur zum Zusammenbacken. Dies hat jedoch auf die Wirksamkeit des Produktes keinen nachteiligen Einfluss. Trocken und geruchsfrei lagern. Angebrochene Packungen alsbald aufbrauchen.

Verkaufseinheiten

10kg; 25kg (40 x 25kg Original-Palette)

Spitzenprodukte zur Getränkebehandlung

*Max F. Keller GmbH
Einsteinstraße 14a
D-68169 Mannheim
Tel. (0621) 3 22 79-79
Fax (0621) 3 22 79-27
www.keller-mannheim.de
info@keller-mannheim.de*

*Qualitätsmanagement
DIN-ISO 9001:2000*



Unsere Informationschriften beraten nach bestem Wissen, jedoch ohne Rechtsverbindlichkeit.

Es gelten unsere allgemeinen Verkaufs- und Lieferbedingungen.

Gedruckt am: 16.01.12

keller
Erfolg durch optimale Getränkebehandlung