

Für ausgezeichnete Qualitäten:

DS-KALK

Spezialkalk für die Doppelsalzsäuerung, E170

Art.-Nr. G 172

Produktbeschreibung

DS-KALK ist chemisch reines, extra leicht gefälltes Calciumcarbonat (CaCO_3). DS-KALK ist ein reinweißes, eisenfreies, voluminöses, geruchs- und geschmacksneutrales Produkt, dessen mikrokristalline Struktur den besonderen Anforderungen der Doppelsalzsäuerung optimal angepasst ist. DS-KALK 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 von Wein zugelassen.

Ökologie

DS-KALK ist gemäß EU-VO 780/2006 für die Verarbeitung ökologisch hergestellter Produkte zugelassen.

Anwendung

In sehr säurehaltigen Jahrgängen reicht eine einfache Entsäuerung bzw. eine Feinent säuerung nicht mehr aus, um vermarktungsfähige Wein zu produzieren. In solchen Jahren muss eine Doppelsalzsäuerung durchgeführt werden, um eine größere Entsäuerungsspanne erreichen zu können. Bei der Doppelsalzsäuerung können die beiden maßgeblichen Säuren, Weinsäuren und Äpfelsäure, ungefähr im Verhältnis 1:1 entsäuert werden. Dabei wird eine, vorher errechnete, Teilmenge soweit entsäuert, dass Wein- und Äpfelsäure gleichermaßen abgebaut werden (siehe Berechnungsformel rechts). Die errechnete Menge DS-KALK wird zunächst in einer Bütte oder im Tank trocken vorgelegt und mit ca. 5% der errechneten Teilmenge vorsichtig angeteigt. Danach gibt man den Rest der Teilmenge langsam dazu. Die so entsäuerte Teilmenge sollte einen pH-Wert von über 4,5 erreichen. Die hierbei entstehenden Kristalle müssen, nach kurzer Reaktionszeit (10-15min) mit Hilfe eines Kieselgurfilters, eines Kammerfilters oder einer Zentrifuge von der Flüssigkeit abgetrennt werden. Die filtrierte Teilmenge kann nun der Gesamtmenge wieder zugeführt werden. Zur Reduzierung der titrierbaren Gesamtsäure um 1g/l werden 666g DS-Kalk je 1000l benötigt.

Vorsicht: stürmische CO_2 -Entwicklung, daher entsprechenden Steigraum berücksichtigen.

Berechnung der zu entsäuernden Teilmenge

Die angestrebte Säurereduzierung wird durch die Gesamtsäure dividiert und mit der Gesamtmenge in Liter multipliziert. Der so erhaltene Wert entspricht der Teilmenge an Most/Wein in Liter, die entsäuert werden muss.

Beispiel:

Gesamtsäure: 15,5g/l

Zielsäure: 10,5g/l

Differenz: 5,0g/l

Rechenformel: $5,0\text{g/l} : 15,5\text{g/l} \times 100\text{l} = 32,2\text{l}$

In diesem Beispiel beträgt die zu entsäuernde Teilmenge 32,2l.

Calciumkristalle

Bei einer Säurereduzierung mit CaCO_3 verbleiben Calciumreste im Wein, die auf der Flasche zu Kristallausscheidungen führen können. In der Literatur werden 6 bis 8 Wochen Wartezeit angegeben. Dies ist jedoch ein rein empirischer Wert und schützt nicht vor Calciumkristallen auf der Flasche. Jeder Wein, der mit Calciumcarbonat entsäuert worden ist, muss vor der Abfüllung auf seinen Ca-Gehalt überprüft werden. Liegen die Ca-Werte über 100mg/l, muss eine Behandlung mit DL-Weinsäure oder mit CALCIUMSTABILAT® durchgeführt werden.

Anmerkung

Mit DS-KALK kann selbstverständlich auch eine Normalentsäuerung durchgeführt werden. Von dem umgekehrten Weg, nämlich Doppelsalzsäuerung mittels Normalkalk vorzunehmen, muss dagegen dringend abgeraten werden, da Normalkalk nicht die für die Doppelsalzsäuerung erforderliche mikrokristalline Struktur aufweist.

Hinweise zur Lagerung

DS-KALK trocken lagern.

Verpackung

DS-KALK wird in umweltfreundlichen, chlorfrei gebleichten Papiersäcken mit 25kg Nettogewicht geliefert.

Verkaufseinheiten

25kg Sack
42 x 25kg Originalpalette

Spitzen-
produkte
zur
Getränke-
behandlung

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
Informations-
schriften beraten
nach bestem
Wissen, jedoch
ohne Rechts-
verbindlichkeit.

Es gelten unsere
allgemeinen
Verkaufs- und
Liefer-
bedingungen.

Gedruckt am: 16.01.12

keller
Erfolg durch optimale
Getränkebehandlung