

Für ausgezeichnete Qualitäten:

KONTAKT-KRISTALL

Spezial-Weinstein für das Kontaktverfahren

Art.-Nr. G 293

*Spitzen-
produkte
zur
Getränke-
behandlung*

Produktbeschreibung

KONTAKT-KRISTALL ist ein besonders hochqualitativer, reinweißer und mikrokristalliner Weinstein für die gezielte Ausfällung von Weinsteinkristallen aus Wein. Speziell für die Weinbereitung hergestellt, ist KONTAKT-KRISTALL nach der EU-VO 606/2009, Anhang IA als Impfkristall für das Kontaktverfahren zugelassen.

Anwendung

Der zu stabilisierende Wein wird auf die Temperatur abgekühlt, bis zu der er später gegen Kristallausscheidungen stabil sein soll, mindestens jedoch auf ca. 0°C. Nach Erreichen dieser Stabilisierungstemperatur entnimmt man dem Gesamtgebilde eine Teilmenge Wein und rührt darin mindestens 4kg KONTAKT-KRISTALL je 1000 l Wein auf. Diese Suspension wird unter Rühren dem Gesamtgebilde wieder zugegeben. Für die Mehrzahl der Weine ist eine Reaktionszeit von ca. 2 Stunden bei Einhaltung der Stabilisierungstemperatur ausreichend. Während der Reaktionszeit ist KONTAKT-KRISTALL durch gelegentliches Rühren in Verteilung zu halten.

Beachten:

KONTAKT-KRISTALL wirkt optimal, wenn der Wein vor der Behandlung ausgeschönt und glanzhell filtriert wird. Um ein Wiederauflösen des ausgefallenen Weinsteins bei erhöhter Temperatur zu vermeiden, sollte im Anschluss an die Behandlung der Wein vom ausgefallenen Weinstein abgetrennt werden, vorzugsweise in gekühltem Zustand.

Wirkungsweise

Weinsteinausscheidungen sind Teil des natürlichen Reifeprozesses des Weins. Durch das Abkühlen des Weines entsteht eine Übersättigung mit gelöstem Weinstein, die jedoch für eine Spontankristallisation nicht ausreicht. Die Zugabe von KONTAKT-KRISTALL erhöht die Übersättigung weiter und bringt gleichzeitig Impfkristalle in ausreichender Menge in den Wein ein. An diesen Impfkristallen scheidet sich sodann die Übersättigung ab und fällt als Weinstein-kristalle aus. Damit wird eine beschleunigte und zeitlich vorbestimmte Weinsteinausscheidung erreicht.

Hinweise zur Lagerung

Trocken lagern, angebrochene Packungen wieder dicht verschließen und alsbald aufbrauchen.

Verkaufseinheiten

25kg

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



*Unsere
Informations-
schriften beraten
nach besten
Wissen, jedoch
ohne Rechts-
verbindlichkeit.*

*Es gelten unsere
allgemeinen
Verkaufs- und
Liefer-
bedingungen.*

Gedruckt am: 16.01.2012

keller
*Erfolg durch optimale
Getränkebehandlung*