

Für ausgezeichnete Qualitäten:

KELLER-KALK

Spezialkalk für die Normalentsäuerung,
Calciumcarbonat, E170, CAS 471-34-1

Art.-Nr. G 170

*Spitzen-
produkte
zur
Getränke-
behandlung*

Produktbeschreibung

KELLER-KALK ist gemäß EU-VO 2009/934 Anhang I, Tabelle 2 als Verarbeitungshilfsstoff eingestuft und unter den Bedingungen und Grenzwerten der EU-VO 1308/2013 gemäß Anhang VIII, Abschnitte C und D für die Weinbehandlung zugelassen. In Reinheit und Qualität entspricht KELLER-KALK den Anforderungen des OIV Kodex COEI-1-CALCAR.

Ökologie

KELLER-KALK ist gemäß EU-VO 2018/848 für die Bereitung von Biowein zugelassen.

Anwendung

Die Entsäuerungswirkung von KELLER-KALK ist vom Weinsäuregehalt abhängig. Der Weinsäuregehalt schwankt je nach Jahrgang, Rebsorte oder Lage zum Teil erheblich. Deshalb muss vor einer Entsäuerungsmaßnahme der Weinsäuregehalt bekannt sein. Es müssen 0,5g/l Weinsäure im Wein verbleiben, deshalb sollte ein Restwert von 1g/l angestrebt werden. Bei einer Mostentsäuerung muss beachtet werden, dass das im Wein natürlich vorkommende Kalium die Weinsäure weiter reduzieren kann. Deshalb sollte man den Most höchstens auf ca. 2g/l Restweinsäure entsäuern. Zur Säureverminderung um 1g/l sind für 1000l Most oder Wein 666g KELLER-KALK erforderlich. KELLER-KALK sollte trocken in einem Tank oder einer Bütte vorgelegt und unter langsamer Zugabe von Wein angeteigt werden, bis sich die CO₂-Entwicklung beruhigt und die Masse pumpfähig ist. Danach wird die Teilmenge komplett der Gesamtmenge zugesetzt. Dies hat zum Vorteil, dass die Gesamtmenge vor allzu starker CO₂-Entwicklung geschützt ist und die Auskristallisierung des Ca-Tartrates effektiver ist.

Wirkungsweise

KELLER-KALK bindet die in Most und Wein vorhandene Weinsäure. Diese fällt in Form ihres unlöslichen Calciumsalzes aus und kann leicht abgetrennt werden.

Calciumkristalle

Bei einer Säurereduzierung mit CaCO₃ 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.

Hinweise zur Lagerung

KELLER-KALK trocken lagern. Angebrochene Packungen alsbald aufbrauchen.

Verpackung

KELLER-KALK wird in umweltfreundlichen, chlorfrei gebleichten Papiersäcken mit 25kg Nettoinhalt geliefert.

Verkaufseinheiten

1 x 25kg Sack
36 x 25kg Original-Palette

*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: 10.01.23

Keller
*Erfolg durch optimale
Getränkebehandlung*