

# Für ausgezeichnete Qualitäten:

## DS-KALK

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

Art.-Nr. G 172

### Produktbeschreibung

DS-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 DS-KALK den Anforderungen des OIV Kodex COEI-1-CALCAR.

### Ökologie

DS-KALK ist gemäß EU-VO 2018/848 für die Bereitung von Biowein 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 Doppelsalzentsäuerung durchgeführt werden, um eine größere Entsäuerungsspanne erreichen zu können. Bei der Doppelsalzentsäuerung können die beiden maßgeblichen Säuren, Weinsäuren und Äpfelsäure, theoretisch im Verhältnis 1:1 entsäuert werden. Dabei bilden zwei Ca-Atome zusammen mit jeweils einem Weinsäure- und einem Äpfelsäuremolekül das sogenannte Doppelsalz.

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 oder einer Zentrifuge von der Flüssigkeit abgetrennt werden. Gelangen Doppelsalzkristalle zurück in die Gesamtmenge, spalten sich diese auf und das freiwerdende Ca fällt mit Weinsäure aus. 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<sub>2</sub>-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:  $\frac{5,0\text{g/l}}{15,5\text{g/l}} \times 100\text{L} = 32,2\text{l}$

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

### Calciumkristalle

Bei einer Säurereduzierung mit CaCO<sub>3</sub> 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 Doppelsalzentsäuerung mittels Normalkalk vorzunehmen, muss dagegen dringend abgeraten werden, da Normalkalk nicht die für die Doppelsalzentsäuerung erforderliche mikrokristalline Struktur aufweist.

### Hinweise zur Lagerung

DS-KALK trocken lagern.

### Verpackung

DS-KALK wird in umweltfreundlichen, chlorfrei gebleichten Papiersäcken mit 25kg Nettoinhalt 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: 10.01.23

**keller**  
Erfolg durch optimale  
Getränkebehandlung