



Kadifit

Reines Kaliumdisulfit zur Schwefelung von Maische, Most, Wein und Fruchtwein

Produkterläuterung

Bei Kadifit handelt es sich um ein reines Kaliumdisulfit (Kaliumpyrosulfit, Kaliummetabisulfit, $K_2S_2O_5$) in weißer, kristalliner Form. Zulässig nach den derzeit gültigen Gesetzen und Verordnungen. Fachlaborgeprüft auf Reinheit und Qualität.

Behandlungsziel

Schwefelung von Maische, Most, Wein und Fruchtwein.

Produkt und Wirkung

Die reinen Kadifit-Kristalle können direkt der Maische, dem Most, dem Wein oder dem Fruchtwein zugesetzt werden. Kadifit zerfällt in diesen Medien und entwickelt dabei ca. 50 % der eingesetzten Gewichtsmenge als SO_2 . 10 g Kadifit pro 100 kg (l) Maische, Most oder Wein setzen demnach 50 mg/l SO_2 frei. Für weitgehende Durchmischung ist nach der Kadifit-Zugabe zu sorgen, um Überkonzentrationen zu vermeiden. Das durch Kadifit zugesetzte SO_2 wirkt als Oxydations-, sowie als mikrobiologischer Schutz. Außerdem verhindert SO_2 enzymatische Oxydationen und ist geschmacksbildend, da die entstehenden Gärungsnebenprodukte, insbesondere Acetaldehyd, abgebunden werden.

Dosage und Anwendung

- 1. Maische:** Kadifit wird auf die gemahlene Maische aufgestreut bzw. in kleinen Portionen während dem Mahlen zugegeben. Je nach Gesundheitszustand der Maische beträgt die Dosage 5 bis 15 g/100 kg Maische (entspricht 25-75 mg SO_2 /l).
- 2. Most:** Sofern keine Zugabe zur Maische erfolgte, beträgt die Zugabemenge bei mikrobiologisch gefährdeten Mostpartien ca. 10 g Kadifit/hl (entspricht 50 mg SO_2 /l). Dies wird kristallin zugesetzt und kurz untergemischt.
- 3. Jungwein:** Erstdosage bei noch ungeschwefeltem, aus gesundem Lesegut gewonnenem Jungwein mindestens 10-15 g Kadifit/hl (entspricht 50-75 mg SO_2 /l). Bei hohen pH-Werten, ungünstigen Lagertemperaturen, längeren Lagerzeiten, hohen Qualitätsstufen, nicht vollständig vergorenen Weinen, mikrobiologisch anfälligen, säurearmen Weinen und besonders bei Weinen aus faulem oder beschädigtem Lesegut ist die Dosagemenge zu erhöhen. Diese Jungweinschwefelung muß entweder sofort nach Gärende, spätestens jedoch nach dem ersten Abstich erfolgen.
- 4. Wein/Fruchtwein:** Jede einzelne Partie muß ständig auf ihren freien SO_2 -Gehalt überprüft werden. Es ist ein konstanter Wert, je nach Weintyp, Ausbauart, Lagerart usw. von 30-50 mg/l anzustreben. Bei der Nachschwefelung sind die bereits vorhandenen SO_2 -Gehalte zu berücksichtigen. Es gilt folgende Berechnungsformel:

$$\frac{\text{Gewünschter freier } SO_2\text{-Gehalt (mg/l)} - \text{Vorhandener freier } SO_2\text{-Gehalt (mg/l)}}{10} \cdot x2 = \text{Dosage Kadifit in g/hl}$$

Selbstverständlich sind bei den Dosagen die gesetzlichen Grenzwerte für die gesamte schweflige Säure zu beachten. Durch die kombinierte Anwendung mit Ercobin (Ascorbinsäure) wird ein zusätzlicher Oxydationsschutz erzielt, und SO_2 kann eingespart werden. Bei Lagerbehältern aus Edelstahl ist Kadifit besonders geeignet, weil es kein freies SO_2 -Gas in den Kopfraum des Tankes entläßt. Kadifit geht vollständig in Lösung, womit Wandkorrosionen im Hohlraum über dem Flüssigkeitsspiegel verhindert werden.

Lagerung

Kadifit ist trocken zu lagern und darf nicht in die Hände von Kindern gelangen.

ERBSLÖH Geisenheim AG

Erbslöhstraße 1, 65366 Geisenheim, Germany

Tel: +49 6722 708-0, Fax: +49 6722 6098, info@erbsloeh.com, www.erbsloeh.com

Unsere Produktmerkmale und die darin enthaltenen Behandlungsempfehlungen basieren auf dem derzeitigen Stand unserer Erfahrungen. Da uns die Vorbehandlung in den meisten Fällen unbekannt ist und Unabwägbarkeiten der zu behandelnden Naturprodukte hinzukommen können, sind diese Empfehlungen nur allgemeiner Natur und dienen Ihrer Beratung. Ohne eine gesonderte schriftliche problembezogene Stellungnahme unsererseits können diese allgemeinen Hinweise deshalb keine Rechtsverbindlichkeit mit Haftungsfolgen entfalten. Alle Informationen entsprechen den derzeitigen rechtlichen Grundlagen der Bundesrepublik Deutschland und der EU. Es gelten ergänzend unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen.

Version 002 – 5/2011 MM – Druck: 24.05.2011