

Produkterläuterung

Ein speziell aufbereitetes Weinstein Keimkristall zur Weinsteinausfällung. Kaliumhydrogentartrat E336.
Für Lebensmittel (beschränkte Verwendung): die Anwendung sollte unter Berücksichtigung der allgemeinen Behandlungsempfehlungen erfolgen.
Zulässig nach den derzeit gültigen Gesetzen und Verordnungen. Fachlaborgeprüft auf Reinheit und Qualität.

Behandlungsziel

Erlangung der Weinstabilität auf natürlichem Wege.

Produkt und Wirkung

Als hochreines, spezifisch für die Kristallausfällung aufbereitetes Weinstein-Keimkristall gewährleistet Kali-Contact durch seine besonders reaktive Oberfläche, daß der im Wein gelöste Weinstein zur raschen Auskristallisation angeregt wird. Diese Auskristallisation erfolgt durch Anlagerung von im Wein überschüssig gelöstem Weinstein an die zugegebenen Keimkristalle. Je tiefer dabei die Weintemperatur ist, desto nachhaltiger kann die Weinstein-Stabilisierung erfolgen.

Dosage

4 g Kali-Contact/l Wein

Anwendung

Vor der Durchführung des Kontaktverfahrens muß sichergestellt sein, daß die Weine vollkommen blank filtriert sind. Nur so ist eine sichere Weinstein-Stabilisierung gewährleistet. Bei einer notwendigen Weinsäuerung kann Kali-Contact direkt nach der Entsäuerung dem Wein ohne vorherige Abtrennung des Entsäuerungstrubes zugegeben werden.

Zur größtmöglichen Sicherheit gegenüber Kaliumhydrogentartrat-Ausscheidungen sollten nicht die einzelnen Verschnittanteile, sondern exakt der zur Füllung vorgesehene Wein (einschließlich Süßreserve) dem Kontakt-Verfahren unterzogen werden.

Bei der eigentlichen Durchführung wird zunächst der Wein auf die gewünschte Stabilitätstemperatur heruntergekühlt (4 °C bis -4 °C). Anschließend werden 4 g Kali-Contact/l Wein dosiert und unter intensivem Rühren gut verteilt. Die Einwirkzeit beträgt etwa 4-6 Stunden. Es ist zu empfehlen, in Abständen von jeweils einer Stunde die behandelte Weinmenge kurz zu durchmischen, um einen stetigen Kontakt zwischen Kali-Contact und gelöstem Weinstein im Wein zu gewährleisten. Die Abtrennung der Kristalle erfolgt aus dem noch gekühlten Wein, vorzugsweise über einen Trub- oder Kieselgurfilter.

Der so gewonnene Weinstein kann bei sauberer und sorgfältiger Abtrennung und Zwischenlagerung erfahrungsgemäß mehrfach verwendet werden.

Vorsicht ist bei mikrobiologischer Infektion geboten. Der Kontaktweinstein kann bei mehrfacher Verwendung zur Infektion der Weine führen und Ursache für Nachgärung, Säureabbau oder Bildung von flüchtiger Säure sein.

Lagerung

Vor Geruchs- und Feuchtigkeitseinflüssen schützen. Angebrochene Packungen sofort wieder dicht verschließen.

**Speziell
aufbereitete und
fraktionierte
Weinstein-
Keimkristalle zur
natürlichen
Weinstein-
Stabilisierung**