

ReKru GmbH  
Brennerei-, Kellerei-, Mostereibedarf  
Betzauer Str. 28  
88079 Kressbronn  
Tel.: (0 75 43) 77 44  
Fax: (0 75 43) 51 35  
E-Mail: team@rekru.de  
Internet: www.rekru.de



## Produktlerläuterung

Kaliumhydrogencarbonat zur Feinentsäuerung von Most, Jungwein und Wein.  
Zulässig nach den derzeit gültigen Gesetzen und Verordnungen. Fachlaborgeprüft auf Reinheit und Qualität.

## Behandlungsziel

Feinentsäuerung von Most, Jungwein und Wein, insbesondere im Hinblick auf schnelle Kristallabtrennung und damit schnelles Füll-Fertigmachen des Weines. Bei der Entsäuerung sind die weinrechtlichen Bestimmungen zu beachten.

## Kalium- hydrogencarbonat zur Feinentsäuerung

## Produkt und Wirkung

Durch die Entsäuerung mit Kaliumhydrogencarbonat wird Weinstein (Kaliumhydrogentartrat) ausgefällt. Im Gegensatz zur Calciumtartrat-Ausfällung bei der Normalentsäuerung kann die Kaliumhydrogentartrat-Ausfällung bei der Entsäuerung mit Kalinat durch Kühlung oder mit Hilfe des Kontaktverfahrens (4 g/l Kali-Contact in gekühlten Wein bei -4 °C bis 4 °C unter intensivem Mischen zudosieren) beschleunigt werden.

Der Hauptvorteil der Kalinat-Entsäuerung liegt also in der raschen Möglichkeit der Kristallausscheidung und -abtrennung und damit in der raschen Verfügbarkeit des frisch entsäuerten Weines. Dies ist jedoch nur möglich, wenn der Wein nach der Kalinat-Zugabe kältebehandelt wird. Hierzu kann das Kontaktverfahren angewendet werden, wodurch in der Regel eine Stabilität innerhalb von ca. 3 Tagen erreicht wird. Auch das Ausnutzen der Winterkälte bietet eine einfache Alternative. Liegt der zu entsäuern Wein jedoch bei normaler Kellertemperatur, so wird sich die Auskristallisation über mehrere Wochen hinziehen.

Der errechnete Endsäurewert wird erst nach vollständiger Auskristallisation des Kaliumhydrogentartrates, also nach entsprechender Lagerdauer oder einer Anwendung der Kühlung bzw. des Kontaktverfahrens, erreicht. Ergibt eine Gesamtsäurebestimmung nach der Kalinat-Behandlung nicht die komplette errechnete Säureabnahme, so ist die angestrebte teilweise Säureneutralisation trotzdem bereits erfolgt. Lediglich die Auskristallisation ist noch nicht vollzogen.

Der pH-Wert wird bei der Kalinat-Entsäuerung im Bereich bis 3 g/l nur geringfügig beeinflusst. Auch dies ist bei der Jungweinsäuerung von Vorteil.

## Dosage

Zur Entsäuerung um 1 g/l sind 67 g Kalinat/100 l Most, Jungwein oder Wein erforderlich.

## Anwendung

Kalinat bei intensivem Rühren dem Gesamtgebinde direkt zugeben oder zunächst in Flüssigkeit etwas anteigen. Auf ausreichenden Steigraum im Entsäuerungsbehälter achten, da während der Entsäuerung CO<sub>2</sub> freigesetzt wird.

## Lagerung

Trocken und vor Fremdgeruch geschützt lagern. Angebrochene Packungen sofort wieder dicht verschließen.