

Odkyselení

SIHA-Weinkalk Spezial

SIHA-Weinkalk Spezial je vybraný uhličitán vápenatý (CaCO₃, E 170) k odkyselení hroznového moštu a révového vína. Používá se přednostně k jednoduchému odkyselení, tedy k odstranění kyseliny vinné.

Specifické výhody SIHA-Weinkalk Spezial:

- ▶ vysoce čistá potravinářská kvalita (E 170)
- ▶ kyselina vinná se vysráží jako vínan vápenatý
- ▶ 66,7 g/hL snižuje obsah kyseliny vinné o 1 g/L = 1 ‰

Popis výrobku

SIHA-Weinkalk Spezial se používá zpravidla ve stádiu moštu ke snížení vysokého obsahu kyseliny vinné. Zvláště výhodně působí na nezralý a velmi kyselý mošt, lze s ním odkyselit ale také mladé víno. Vysráží se pouze kyselina vinná. Z chuťových důvodů by mělo v moštu zůstat minimální podíl kyseliny vinné 1 - 1,5 g/L, ve víně nejméně 0,5 g/L. Podíl kyseliny vinné je závislý na ročníku, silně ho ovlivňují klimatické podmínky, stanoviště a odrůda. Proto doporučujeme nechat si při výpočtu odkyselení poradit v místní laboratoři nebo místním vinařským poradcem.

Při nízkém podílu kyseliny vinné na celkové kyselině, při celkem vysoké potřebě odkyselení nebo nepříznivém poměru kyseliny vinné a jablečné povede odkyselení na podvojnou sůl pomocí SIHADEX® k chuťově lepšímu výsledku.

I zde je nutno dodržovat platnou zákonnou úpravu a předpisy.

Použití

SIHA-Weinkalk Spezial se smíchá s 2-3násobným množstvím moštu nebo vína na kašovitě těsto a pomalu se za intenzivního promíchání přidává do nádrže. Především u již kvasícího mladého vína dochází k intenzivní tvorbě CO₂ a pěny, proto by nádrž měla mít dostatek prostoru nad hladinou. Usazující se vínan vápenatý může beze všeho ležet týdny a měsíce v sudu. Mezi odkyselením a dokončením odloučení vínanu vápenatého může být několik týdnů. Zejména u odkyselení mladého vína se proto vyvarujte předčasnému stáčení do láhví.

Bezpečnost

Při použití v souladu s určením a při odborné aplikaci nejsou známy žádné negativní účinky.

Bezpečnostní list ES Vám rádi zašleme na požádání.

Skladování

Vápenný prášek může díky své jemné struktuře přijímat cizí zápachy. Proto ho skladujte v suchu, dobře uzavřený a ve větrané místnosti. Před spotřebou zkontrolujte, zda je bez zápachu.

Druhy balení

SIHA-Weinkalk Spezial má číslo výrobku 6.3301 a dodává se v tomto balení:

- 5 kg pytel PE
- 25 kg pytel papírový

Číslo celního sazebníku: 2836 50 00

Ověřená kvalita

U SIHA-Weinkalk Spezial se během procesu výroby pravidelně kontroluje stále vysoká jakost výrobku. Tyto zkoušky zahrnují jak technická kritéria funkčnosti, tak i potravinářskou nezávadnost. Přísné kontroly se dále provádějí přímo před a během konečného balení.



Reg.-Nr. 000480 QM

Informujeme Vás a radíme Vám dle nejlepšího vědomí. Mějte ovšem pochopení pro to, že tyto pokyny při rozmanitosti aplikací, pracovních postupů, provozních poměrů atd. nemohou být v každém případě závazné. Použití v rozporu s určením vylučuje jakýkoliv nárok na ručení. Otisk, i částečný, je dovolen jen s uvedením pramene.