



deconex®



Vegyszerek



Italkezelés



Szűrés



Oenolab



KELLER-KALK

Speciális mész a normál savtalanításhoz

Kalcium-karbonát, E170,

CAS 471-34-1

Cikkszám: G 170

Termékleírás

A KELLER-KALK a 2009/934/EU rendelet I. mellékletének 2. táblázata szerint borászati feldolgozási segédanyagként van besorolva, és a 1308/2013/EU rendelet VIII. melléklete C és D szakasza alapján, meghatározott feltételek és határértékek mellett engedélyezett a bor kezelésére. Tisztasága és minősége megfelel az OIV COEI-1-CALCAR kódex előírásainak.

A KELLER-KALK a 2018/848/EU rendelet szerint engedélyezett a biobor készítéséhez.

Alkalmazás

A KELLER-KALK savtalanító hatása a borkósavtartalomtól függ, amely évjárattól, szőlőfajtától és termőhelytől függően jelentősen változhat. A savtalanítás megkezdése előtt ismerni kell a borkósav aktuális mennyiségét. A borban legalább 0,5 g/l borkósavnak kell maradnia, ezért célszerű 1 g/l maradéktartékot megcélózni. Must esetén figyelembe kell venni, hogy a természetes káliumtartalom tovább csökkentheti a borkósavat, így itt maximum kb. 2 g/l maradéktartékot javasolt beállítani.

A sav csökkentéséhez 1 g/l értékkel 0,67 g/l KELLER-KALK szükséges. A terméket először szárazon kell egy tartályban vagy kádban adagolni, majd lassan hozzá kell keverni a bort, amíg a szén-dioxid képződés le nem csillapodik, és a keverék szivattyúzhatóvá nem válik. Ezután a teljes mennyiség hozzáadható az összes borhoz.

Kalciumkristályok:

A KELLER-KALK a borkóssavval kalcium-tartarát formájában csapódik ki. Előfordulhat azonban, hogy maradék kalcium a borban marad, ami palackban kristálykiválást okozhat. Minden kalcium-karbonáttal kezelt bort palackozás előtt meg kell vizsgálni kalciumtartalom szempontjából. Ha a Ca-érték 100 mg/l felett van, DL-borkóssavas vagy CALCIUMSTABILAT® kezelést kell alkalmazni.

Kettős sóval történő savtalanítás:

A kettős sóképzés során a borkóssav és almasav 1:1 arányban savtalanítható. Két kalciumatom egy-egy borkóssav- és almasavmolekulával képez kettős só. A számított DS-KALK mennyiséget először szárazon kell adagolni egy tartályban vagy kádban, majd kb. 5%-os részborral óvatosan be kell keverni. Ezután a maradék bor fokozatosan hozzáadható. Az így savtalanított részbor pH-értéke nem csökkenhet 4,5 alá, különben nem jön létre kristályképződés. 10-15 perc reakcióidő után a kristályokat kamraszűrővel vagy centrifugával el kell távolítani. Ha a kristályok visszakerülnek a teljes tételbe, felbomlanak, és a szabad kalcium újra borkóssavval csapódik ki. A szűrt részbor ezután visszakeverhető a teljes mennyiséghez.

A részbor mennyiségének kiszámítása:

A kívánt savcsökkentést el kell osztani az összes savtartalommal, majd meg kell szorozni a teljes bor mennyiségével literben. Az eredmény a savtalanítandó részbor mennyisége literben.

Tárolási tanácsok

A KELLER-KALK-ot szárazon kell tárolni. A felbontott csomagolást mielőbb el kell használni.

Kiszerezés

- 1 × 20 kg zsák
- 50 × 20 kg eredeti raklap

www.keller-mannheim.hu

Kővár Magyarország
Élelmiszeripari Kft.

Cím: 6430 Bácsalmás, Korona u. 30.
Telefon: (+36) 70-324-8568
E-mail: info@keller-mannheim.hu

Mivel a felhasználó egyedi alkalmazási körülményei nem állnak ellenőrzésünk alatt, semmilyen garanciát vagy szavatosságot nem vállalunk az esetlegesen elérhető eredményekre vonatkozóan. A felhasználó felelőssége megállapítani, hogy a termék megfelel-e az adott célra. Csak oenológiai képzettséggel rendelkező szakember alkalmazhatja. Az Általános Szerződési Feltételeink érvényesek.