

Wein & Weinbedarf

GbR Ulrike Trump-Berndt
& Friedrich-Karl Berndt
Metzer Str. 2 13595 Berlin
Tel. 332 43 50 Fax 332 82 30
Email info@weine-trump-berndt.de
www.weine-trump-berndt.de



KOHLensaURER KALK, 500 g,



Produktinformationen "Kohlensäurer Kalk, 500 g" Artikelnummer 770237

KOHLensaURER KALK, 500 g,

-dient zur Entsäuerung bei Traubenweinen.

Mittels der Normalentsäuerung kann die vorliegende Weinsäure abzüglich 1g/ Restweinsäure entsäuert werden. Dies kann im Moststadium sowie im Jungwein durchgeführt werden. Wenn im Moststadium entsäuert wird, sollte nicht direkt bis zu dem gewünschten Gesamtsäuregehalt entsäuert werden, da der "saure Geschmack" erst im Jungwein richtig eingeschätzt werden kann. Besser ist es eine spätere Säurekorrektur im Jungweinstadium anzuschließen, um den Säuregehalt auf Körper, Charakter und Restsüße anzupassen. Auch muss beachtet werden, dass durch eine Mostentsäuerung der pH-Wert ansteigt und es während der ausklingenden Gärung zu einem ungewollten BSA kommen kann.

Entsäuerungsvorgang: Der Kohlensäurer Kalk kann direkt trocken in den Wein oder Most zugegeben werden. Ein Vorlösen in Most oder Wein ist möglich. Wichtig zu beachten ist, dass es bei der Zugabe zu starker CO₂-Bildung kommt und daher auf einen ausreichenden Steigraum im Behälter zu achten ist. Durch Rühren oder Umpumpen wird das Produkt optimal im Most oder Wein verteilt. Der Entsäuerungsvorgang ist nach einigen Stunden beendet und der kohlensäure Kalk fällt als Calciumtatrat aus, der bei der folgenden Entschleimung oder auch erst später beim ersten Abstich nach Wochen entfernt wird.