

Calciumcarbonat- Entsäuerungskalk

Calciumcarbonat (CaCO_3) ist ein kohlen-saures, chemisch reines, extra leicht gefälltes Entsäuerungskalk für die Normalentsäuerung. Calciumcarbonat ist ein reinweisses, eisenfreies, voluminöses, mikrokristallines, geruchs- und geschmacksfreies Produkt.

Behandlungsziel

Calciumcarbonat bindet die in Most und Wein vorhandene Weinsäure. Diese fällt in Form ihres unlöslichen Calciumsalzes aus und kann leicht abgetrennt werden. Nach einer Weinentsäuerung ist – zur restlosen Kristallausscheidung – eine Frist von ca. 6 Wochen bis zur Flaschenfüllung einzuhalten.

Anwendung

Die Entsäuerungswirkung von Calciumcarbonat ist vom Weinsäuregehalt abhängig. Daher empfiehlt sich, eine notwendige Entsäuerung bereits im Most durchzuführen. Der Entsäuerungsspielraum beträgt bei Most etwa 1/3 der titrierbaren Säure. Bei der Weinentsäuerung ist eine vorherige Bestimmung der Weinsäure erforderlich. Zur Säureverminderung um 1 g je Liter sind für 1000 L Most oder Wein 666 g Entsäuerungskalk erforderlich. Calciumcarbonat wird vorteilhafterweise in möglichst wenig Wasser aufgeschlämmt und dem Getränk langsam zugesetzt und gründlich verteilt.

Um einen optimalen Entsäuerungseffekt zu erreichen, sollte die benötigte Menge Calciumcarbonat von einem Fachlabor ermittelt werden.

Lagerung

Trocken lagern und angebrochene Packungen sofort wieder verschliessen.

Das vorliegende Produktmerkblatt und die darin enthaltenen Behandlungsempfehlungen sollen das bestem Wissen beraten. Alle Angaben beruhen Forschungsarbeiten und Erfahrungen unserer Lieferwerke und erfolgen ohne Gewähr. Wir empfehlen, unsere Produkte und Verfahren auf ihre Eignung selbst zu prüfen.