

# Kaliumdisulfit E224 für Lebensmittel (beschränkte Verwendung)

## Technische Informationen und Gebrauchshinweise

E224 Lebensmittelqualität, Pulver

### Allgemeine Hinweise:

Es handelt sich um reines Kaliumdisulfit (Kaliumpyrosulfit,  $K_2S_2O_5$ ) in weisser, kristalliner Form. Der Geruch ist aufdringlich schwefelig.

### Anwendungsbereiche:

Dient zur Schwefelung von Maische, Most, Wein oder Fruchtwein. Wirkt als Oxydationsschutz und verhindert Gärungsnebenprodukte (z.B. Acetaldehyd) maskiert.

**Kaliumdisulfit nicht zu Brennmaischen geben!**

### Dosierung:

Kann direkt der Maische, dem Most, dem Wein oder Fruchtwein zugesetzt werden. Kaliumdisulfit zerfällt und setzt ca. 50% der eingesetzten Menge  $SO_2$  frei, z.B. eine Dosierung von 10g/hl Flüssigkeit ergibt einen  $SO_2$ -Spiegel von 50 mg/l. Nach der Dosierung ist gründlich zu durchmischen um lokale Überkonzentration zu vermeiden.

**Maische: 5-15 g/hl** auf gemahlene Trauben aufstreuen oder beim Mahlen portionsweise zusetzen.

**Most: 10 g/hl** Direktzugabe, falls Maische nicht behandelt wurde und Lesegut gefährdet ist.

**Jungwein: 10-15 g/hl** Dosage erforderlich bei ungeschwefeltem Lesegut gewonnenem Jungwein. Dosage abhängig von pH-Wert, ungünstiger Lagertemperatur, mikrobiologischer Stabilität. Die Jungweinschwefelung erfolgt nach Gärende oder nach dem ersten Abstich.

**Wein/Fruchtwein: Gehalt an freier  $SO_2$  prüfen. Wein Wert von 30-50 mg/l gibt mikrobiologische Sicherheit.**

Lagerung. Kühl und trocken lagern.

**Darf nicht in Hände von Kindern gelangen!**

### Signalwort: Gefahr

### Gefahrenhinweise:

**H318** Verursacht schwere Augenschäden.

**EUH031** Entwickelt bei Berührung mit Säure giftige Gase.

### Sicherheitshinweise

**P280** Schutzhandschuhe/Augenschutz/Gesichtsschutz tragen.

**P305+P351+P338 BEI KONTAKT MIT DEN AUGEN:** Einige Minuten lang behutsam mit Wasser spülen, vorhandene Kontaktlinsen nach Möglichkeit entfernen. Weiter spülen.

**P310** Sofort GIFTINFORMATIONSZENTRUM/Arzt anrufen