



CALCIUM-CARBONAT E170

Stand: 11/2020

Zur Reduzierung der Weinsäure bei Most, Jungwein und Wein.

BESCHREIBUNG:

Preziso Calcium-Carbonat entspricht der Lebensmittelqualität und Reinheit nach Weinverordnung.

ANWENDUNG:

Die Anwendung muss unter Berücksichtigung der national gültigen Gesetze und Verordnungen durchgeführt werden. Es darf zur Entsäuerung des Weines bis zu einem Mindestgehalt von 4,0 g/l Säure, berechnet als Weinsäure verwendet werden.

Preziso Calciumcarbonat mit reinem Wasser waschen, mit Wein anrühren und unter langsamen Rühren dem Getränk beimengen. Hierbei kommt es zu erhöhter Schaumbildung, weshalb ein Entsäuerungsbehälter mit ausreichendem Volumen gewählt werden sollte. Damit das bei der Entsäuerung gebildete Calciumtartrat ausfallen kann, sollte vor der Füllung eine Wartezeit von 6 – 8 Wochen eingehalten werden.

DOSIERUNG:

Zur Entsäuerung von 1 g/l (1 ‰) Säure benötigt man 67 g/hl Calciumcarbonat. Bei hohen Säuregehalten (über 10 g/l) ist eine Entsäuerung im Most ratsam.

LAGERUNG:

Calciumcarbonat trocken und geruchsfrei lagern. Anbruch-Packungen dicht verschließen und rasch verbrauchen.

PACKUNGSGRÖSSEN:

1 kg Nettogewicht

Verantwortlicher Inverkehrbringer:

RWA Raiffeisen Ware Austria Aktiengesellschaft | Raiffeisenstraße 1 | A-2100 Korneuburg | Tel.: +43 (0) 2262/755 50-0 | www.rwa.at
Alle enthaltenen Informationen sind nach unserem derzeitigen Kenntnisstand korrekt und vollständig. Änderungen sind vorbehaltenlich neuer Entwicklungen und Erkenntnisse möglich. Wir übernehmen keine Garantie oder Haftung für die Vollständigkeit oder Richtigkeit.