

## Produkterläuterung

Ein gefälltes, chemisch reines Calciumcarbonat zur Reduzierung der Weinsäure. E170. Für Lebensmittel (beschränkte Verwendung). Die Anwendung muss unter Berücksichtigung der verordnungsgemäßen Entsäuerungsrichtlinien erfolgen. Zulässig nach den derzeit gültigen Gesetzen und Verordnungen. Fachlaborgeprüft auf Reinheit und Qualität.

## Behandlungsziel

Reduzierung der Weinsäure bei Most, Jungwein und Wein.

## Produkt und Wirkung

Die Entsäuerung mit Erbslöh-Kalk erfolgt wegen des höheren Weinsäuregehaltes meistens im Most, kann jedoch auch im Jungwein- und Weinstadium durchgeführt werden. Da mit dieser Entsäuerungsart nur die Weinsäure ausgefällt wird, ist der Weinsäureanteil deshalb, bezogen auf die Gesamtsäure, der begrenzende Faktor. Der Weinsäureanteil ist von Jahr zu Jahr durch die klimatischen Verhältnisse, durch die unterschiedlichen Lagen und die verschiedenen Rebsorten stark schwankend, weshalb bei der Entsäuerungsberechnung zunächst Informationen bei den maßgebenden Stellen (Weinbauberater oder Fachlaboratorium) eingeholt werden sollten.

Aus geschmacklichen Gründen (die Weinsäure schmeckt weniger sauer als die Äpfelsäure) sollte ein Weinsäuregehalt von mindestens 1 g/l verbleiben.

## Dosage und Anwendung

Erbslöh-Kalk wird nach Anteigen im Wasser dem Getränk langsam unter Rühren zugegeben. Dabei kommt es zu einer stürmischen CO<sub>2</sub>-Entwicklung, weshalb ausreichend große Entsäuerungsbehälter gewählt werden müssen. Zur Ausfällung von 1 ‰ bzw. 1 g/l Weinsäure werden pro 100 l zu entsäuernden Mediums 67 g Erbslöh-Kalk benötigt. Bei hohem Entsäuerungsumfang, bei ungünstigem Weinsäure/Äpfelsäureverhältnis sowie generell bei geringem Weinsäureanteil muss die Doppelsalzensäuerung mit Neoantacid oder die erweiterte Doppelsalzensäuerung mit Neoantacid und Malicid durchgeführt werden.

## Lagerung

Vor Geruchs- und Feuchtigkeitseinflüssen schützen. Angebrochene Packungen sofort wieder dicht verschließen.