

Kalijev bikarbonat

(Kalijev hidrogen karbonat)

Namenjen hitremu in preciznemu razkisu mošta in mladega vina (znižanje vinske kisline) tik pred stekleničenjem. Za zanesljivo hitro odločitev vinskega kamna je po razkisu potrebna 2-3 dnevna stabilizacija vin s postopkom ohlajanja. Izločevanje vinskega kamna brez ohlajanja vin lahko traja nekaj tednov.

Navodila za uporabo in odmerek:

Pijači ga med intenzivnim mešanjem dodajamo neposredno v obliki prahu ali goste kaše (raztopljenega v malo pijače). Za znižanje 1 g/l = 1% vinske kisline v 100 lit mošta ali vina potrebujemo 66,7 g SIHA kalijevega bikarbonata. Ker tvorba ogljikovega dioksida v postopku razkisa povzroča močno penjenje, naj bo posoda za razkis dovolj velika. Ob normalnih kletnih temperaturah se vinski kamen izloči v nekaj tednih. Za pospešitev postopka vino po razkisu za nekaj dni ohladimo.

POMEMBNO:

izračunano zmanjšanje kislin se vzpostavi šele po popolni izločitvi vinskega kamna. Pred popolno izločitvijo vinskega kamna je kislina sicer že nevtralizirana, vendar še vedno prisotna v pijači. Analize zato v tem obdobju izkazujejo manjšo redukcijo kislin kot je izračunana. Vina skladiščimo zato vse do popolne izločitve vinskega kamna.

Vsebina: 1 kg, 25 kg

Navodila za shranjevanje:

Hranimo na suhem in zračnem mestu. Rok uporabe: 3 leta.

Dobavitelj: EATON Technologies GmbH, An den Nahewiesen 24, 55450 Langenlonsheim, Germany,
Tel: +496704204-0, E: filtration@eaton.com, www.eaton.com/filtration

Prodaja: METROB d.o.o., Začret 20a, 3202 Ljubecna, T: 03 7806 330, www.metrob.si