



# LES ESSENTIELS

## BICARBONATE DE K

---

**Weinbehandlungs-mittel zur Entsäuerung.**

### MERKMALE

---

Bicarbonat de Potassium (Kaliumbicarbonat) ( $\text{KHCO}_3$ ) wird zur Entsäuerung verwendet. Zusammen mit der Weinsäure bildet Kaliumbicarbonat ein unlösliches Salz: KTH (Weinstein).

### ANWENDUNGSBEREICHE

---

**Bicarbonat de Potassium** (Kaliumbicarbonat) bildet mit der Weinsäure das unlösliche Salz Weinstein.

Zusätzlich zu der chemischen Neutralisierung ist ein Teil des Entsäuerungseffektes auf eine Übersättigung mit Kalium zurückzuführen.

Der Effekt des Kaliumbicarbonats ist weniger genau als der des Calciumkarbonats. Kaliumtartrat (KHT) ist weniger unlöslich als Calciumtartrat (CaT). Der Entsäuerungseffekt ist schwächer aber insgesamt schneller erreicht.

Im Allgemeinen ist zu raten mit der Dosierung unter der theoretischen Dosis zu bleiben. Der Wein ist jedoch schneller stabil als nach der Anwendung von Calcium.

### DOSAGE

---

- Für den Gebrauch in Kellerwirtschaft, Landwirtschaft und Lebensmittelindustrie.
- Entspricht den geltenden Vorschriften.

Theoretisch verursacht die Zugabe von einem Gramm Kaliumbicarbonat eine Senkung der Gesamtsäure um 0,75g/L (ausgedrückt in Weinsäure). Die Realität sieht allerdings anders aus, da die Zugabe auch Effekte auf den pH-Wert hat und zusätzlich andere Salze ausfallen. Diese Effekte sind meist erst nach der Weinstabilisierung durch Kälte voll erkennbar.

**Kaliumbicarbonat** ist besonders für **leichte Entsäuerungen** geeignet. Beispielsweise erlaubt die Zugabe von 40 bis 45 g/hL  $\text{KHCO}_3$  eine Senkung der Gesamtsäure um 0,46g/L (ausgedrückt in Weinsäure).

*Die Entsäuerung ist nur in bestimmten Weinbauregionen erlaubt und unter bestimmten Bedingungen.*

### ANWENDUNG

---

**Kaliumbicarbonat** kann direkt in den Weintank gegeben werden. Es sollte langsam erfolgen, am besten während eines Umpumpvorgangs (Achtung Schaumbildung). Das **Kaliumbicarbonat kann** auch in seinem 10-fachen Gewicht an Wein oder Most gelöst werden und dann angewendet werden.

Circa 14 Tage nach der Anwendung sollte der Wein gerührt werden, um die Weinsteinkristalle in der Flüssigkeit zu verteilen und so weitere Kristallisation zu begünstigen.

### Sicherheitsvorkehrungen:

Für den önologischen und ausschließlich professionellen Gebrauch.  
Geltende Vorschriften bei Gebrauch beachten.

269/2022 – 1/2



# LES ESSENTIELS

## VERPACKUNG

---

1kg, 5kg und 25 kg.

## LAGERUNG

---

Die volle Verpackung originalversiegelt an einem trockenen, lichtgeschützten und geruchsfreien Ort lagern. Die angebrochene Verpackung rasch aufbrauchen.

*Die oben angegebenen Informationen entsprechen unserem aktuellen Kenntnisstand. Sie werden unverbindlich zur Verfügung gestellt und ohne Garantie gegeben, sofern die Verwendungsbedingungen außerhalb unserer Kontrolle liegen. Sie entbinden den Benutzer nicht von der Beachtung der Gesetze und der bestehenden Sicherheitsbestimmungen. Diese Unterlagen sind Eigentum von SOFRALAB und dürfen ohne seine Zustimmung nicht geändert werden.*