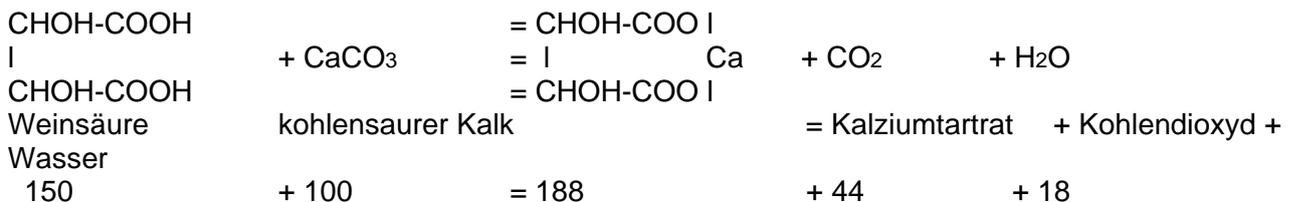


# Kalziumkarbonat E170

# 69.403

## Allgemeines

Kohlensäurer Kalk besitzt die chemische Formel  $\text{CaCO}_3$ . Mit der in Traubenmosten und Weinen enthaltenen Weinsäure verbindet er sich unter Entwicklung von Kohlendioxid zu einer schwerlöslichen Verbindung, dem weinsauren Kalzium:



d. h.  $100 : 150 = 0.67\text{g/l}$   $\text{CaCO}_3$  reduziert die Säure im Wein um 1 g/l.

## Praktische Ausführung der Entsäuerung

Die für die Durchführung der Entsäuerung benötigte Menge kohlensäurer Kalk wird in einer Stunde mit wenig kaltem Wasser übergossen und zu einem dünnen Brei angerührt. Nach dem Absetzenlassen des Entsäuerungsmittel wird das überstehende Wasser verworfen. Infolge unsachgemässer Aufbewahrung geruchlich nicht mehr einwandfreier Entsäuerungskalk darf nicht mehr verwendet werden. Da die Entsäuerung des Getränkes mit starkem Schäumen verbunden ist (Kohlensäure-Entwicklung!), sind dem Gefäss, in welchem die Entsäuerung durchgeführt wird, vor deren Ausführung ca. 5-10% des Inhaltes zu entnehmen und dieser Wein nach erfolgter Entsäuerung wieder zuzusetzen. Der Kalkbrei wird nicht auf einmal, sondern in mehreren Portionen zugesetzt, indem ein Teil des zu entsäuernden Mostes oder Weines in eine Stunde abgelassen und ein entsprechender Teil des Kalbreies zugesetzt wird. Durch kräftiges Rühren löst sich der Entsäuerungskalk unter starkem Schäumen auf. Die vollständige Auflösung des Entsäuerungskalk wird am Zusammenfall des Schaumes erkannt. Der so entsäuerte Anteil des Getränkes wird ins Fass zurückgegeben und diese Operation so lange fortgesetzt, bis der gesamte Brei aufgebraucht ist. Diese Art der Entsäuerung wirkt wesentlich besser, als wenn der Kalkbrei in einer Portion dem gesamten Fassinhalt zugesetzt wird. Es ist ratsam, das Fass nach erfolgter Entsäuerung nicht sofort zu verschliessen, sondern einen Gärspund aufzusetzen, damit allfällige noch freiwerdende Kohlensäure entweichen kann.

## Nachbehandlung entsäuerter Getränke

Für die vollständige Abscheidung des weinsauren Kalziums, bzw. des Weinstein, ist bei normaler Kellertemperatur eine Zeitspanne von 8 bis 12 Wochen erforderlich. Wird diese nicht eingehalten, das heisst, werden entsäuerte Traubensäfte oder Weine früher auf die Flaschen gefüllt, so können im Glas kristalline Ausscheidungen auftreten.

Besteht andererseits die Möglichkeit, den Wein auf  $-3^\circ$  bis  $0^\circ\text{C}$  zu kühlen, so reicht für die restlose Abscheidung der weinsauren Salze in der Regel eine Frist von 1 bis 2 Wochen aus.

Zwecks Verhinderung der Ausscheidung von weinsauren Salzen, das heisst, von Weinstein und von weinsaurem Kalzium, ist ein geeignetes wirksames Kellerbehandlungsmittel in Form von Metaweinsäure zu verwenden. Werden pro hl Wein 10 g Metaweinsäure zugesetzt, so vermag dieses Mittel für die Dauer von ca. 9 Monaten kristalline Ausscheidungen zu verhindern.

Es ist in diesem Zusammenhang besonders darauf hinzuweisen, dass Metaweinsäure frühestens 6 Tage nach erfolgter chemischer Entsäuerung dem Wein zugesetzt werden darf, das heisst zu einem Zeitpunkt, zu dem sich der grösste Teil der weinsauren Salze abgeschieden hat.

Es ist empfehlenswert, mit kohlensäurem Kalk entsäuerte Weine vom Entsäuerungstrub abzuziehen, damit wird eine rasche Kalzium-Stabilität erreicht.

Alle Angaben ohne Gewähr.