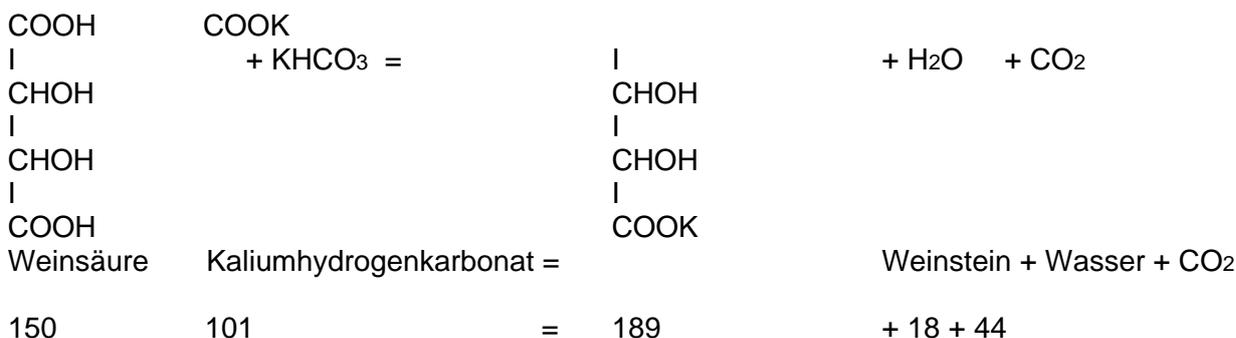


Kaliumhydrogenkarbonat E501 II 69.404

Allgemeines

Kaliumhydrogenkarbonat besitzt die chemische Formel KHCO_3 . Die Wirkung von Kaliumhydrogenkarbonat kann man sich wie folgt vorstellen:



Um 1 g Weinsäure zu binden sind $101 : 150 = 0.673$ g/l KHCO_3 zuzusetzen.

Anwendung

Kaliumhydrogenkarbonat bringt Kalium in den Wein und trägt durch die Pufferwirkung des Kaliums zur Milderung des Säuregeschmacks bei. Andererseits erhöht es den pH-Wert im Wein und das kann zu mikrobiologischen Nachteilen bei empfindlichen Weinen führen. Das spricht gegen eine Anwendung etwa im Ausmass von kohlesauerm Kalk. Es sei hier erwähnt, dass das KHCO_3 gegenüber dem nicht zugelassenen $\text{K}_2\text{C}\text{O}_3$ die viel geringere Alkalität besitzt. Die Anwendung wird sich auf ca. 2 g/l beschränken, also ausreichen, um kleine Säurespitzen im Wein abzurunden.

Die Wirkungsweise von KHCO_3 ist unterschiedlich zum CaCO_3 : reagiert unmittelbar beim Zusatz, indem die Weinsäure in ein neutrales Kalziumsalz übergeführt wird. Beim späteren Ausfällen dieses Salzes findet nur noch eine unbedeutende pH-Änderung statt. Kaliumhydrogencarbonat reagiert demgegenüber in zwei Stufen:

- 1. Stufe: bei Zugabe von KHCO_3 wird zuerst nur eine Säuregruppe der Weinsäure neutralisiert
- 2. Stufe: vollständiger Entsäuerungseffekt, hervorgerufen durch späteres Ausfallen von Weinstein, geschieht während den nächsten Wochen

Somit würde bei einer Kontrolle der Gesamtsäure nach der 1. Stufe lediglich die Hälfte der Entsäuerung zahlenmässig erfasst. Durch eine gute und vollständige Kristallstabilisation ist damit der Entsäuerungsvorgang abgeschlossen, was sich zwischen 4 und 10 Wochen hinziehen kann.

Kaliumhydrogencarbonat für die Entsäuerung von Weinen bringt gegenüber der früher eingesetzten Pottasche den grossen Vorteil, dass lokale pH-Anstiege (Blauwerden des Rotweines) im Zeitpunkt des Zusatzes des Entsäuerungsmittels wegfallen.

Die Art des eingesetzten Entsäuerungsmittels hat keinen nachteiligen Einfluss auf die chemischen oder organoleptischen Eigenschaften des Getränkes.

Alle Angaben ohne Gewähr.