

CACA Calcium Carbonate

Calciumcarbonat zur gezielten Verringerung der Säure in Most und Wein.

Wein und Most kontrolliert entsäuern

Eine Gabe von 6,7 g auf 10 l verringert den Säuregehalt um ungefähr 1 g/l. Die 10-g-Packung kann den Säuregehalt von 10 l um etwa 1,5 g/l senken. Bei der Zugabe entsteht CO₂ und Schaum: dosiert und vorsichtig arbeiten.

Produktangaben

Merkmal	Angabe
Marke	ALCOMAT
Art	Lebensmittelzusatz zur Säureregulierung
Dosierung	6,7 g auf 10 l
Wirkung der Dosierung	Säuregehalt um etwa 1 g/l vermindert
Nettoinhalt	10 g
Zusammensetzung	Calciumcarbonat (CaCO ₃)
Artikelnummer	122054

Anwendung

01 Vorbereiten

Die abgemessene Menge mit 100 ml Wasser vermischen. Wegen Schaumbildung und CO₂-Freisetzung langsam zugeben.

02 Einrühren

Lösung zu Wein oder Most geben und gründlich vermischen. Nach einigen Stunden, idealerweise nach 24 Stunden, vom entstandenen Sediment abziehen.

Lagerung und Sicherheit

Trocken und kühl lagern. Die Kennzeichnung auf der Verpackung beachten.

Die Angaben dienen der Information. Vor der Anwendung die aktuelle Verpackung, die Kennzeichnung und alle Warnhinweise prüfen. Für Kinder unzugänglich aufbewahren.

Fragen zum Produkt? contact@brewa.eu