

Kaliumdisulfit

Kristallines Präparat auf Basis von Kaliumdisulfit zur Stabilisierung von Most und Wein.

Wein schützen und stabilisieren

Richtig dosiert wirkt Kaliumpyrosulfit antioxidativ, hemmt wilde Hefen und hilft, den Ansatz vor bakteriellen Infektionen zu schützen. Bei fertigen Weinen unterstützt es Farb- und Klärstabilität; je nach Dosierung kann es auch zum Stoppen der Gärung eingesetzt werden.

Produktangaben

Merkmal	Angabe
Marke	Grünberger
Art	Schwefelungs- und Desinfektionsmittel
Form	weißes kristallines Pulver
Zusammensetzung	Kaliumpyrosulfit (E224)
Moststabilisierung	5–10 g/hl
Weinstabilisierung	Dosierung abhängig vom pH-Wert
Gerätedesinfektion	2–3 g auf 100 ml Wasser

Anwendung

01 Menge bestimmen

Die Dosierung nach Anwendungszweck wählen. Bei Wein den pH-Wert berücksichtigen.

02 Lösung herstellen

Die abgemessene Menge in etwas Saft oder Wasser lösen.

03 Gründlich vermischen

Die Lösung zum Ansatz geben und sorgfältig verrühren. Alternativ das Pulver direkt zugeben und vollständig verteilen.

Gerätedesinfektion

Für die Desinfektion von Weingeräten 2–3 g Präparat in 100 ml Wasser lösen. Nicht zum direkten Verzehr verwenden.

Belüftung

Wegen des charakteristischen Schwefelgeruchs nur in gut belüfteten Räumen anwenden.

Lagerung und Sicherheit

Trocken und kühl bei höchstens 20 °C, vorzugsweise im Kühlschrank lagern. Mindesthaltbarkeitsdatum und Chargennummer auf der Verpackung prüfen. Nur für önologische Anwendungen, nicht zum direkten Verzehr bestimmt.

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@brea.eu