

Kadifit® Erbslöh grynas kalio disulfito preparatas



Kadifit yra grynas kalio disulfito (kalio metabisulfito, kalio pirodisulfito, $K_2S_2O_5$) preparatas, baltos spalvos, kristalų formos pavidale.

1,10 € su PVM

Prekės kodas: 3.202-585.99

Prekės galimos pakuotės ar tipai:

Pakuotė: 1 kg, 15 kg, 7 g, 100 g, 5 kg, 25 kg

Spalva: baltos spalvos, kristalų formos pavidale

Talpa: 1kg, 15kg ir 25 kg

Sudėtyje:: grynas kalio disulfito (kalio metabisulfito, kalio pirodisulfito, $K_2S_2O_5$) preparatas

Pritaikymas:: Kadifit suformuotas SO_2 turi antioksidacinių ir dezinfekcinių savybių.

Dozavimas:: 5-15 g/litre

Naudotinas kartu su:: Ercobin (askorbo rūgštį)

Prekės aprašymas:

Kadifit yra grynas kalio disulfito (kalio metabisulfito, kalio pirodisulfito, $K_2S_2O_5$) preparatas, baltos spalvos, kristalų formos pavidale.

Leistinas pagal galiojančius įstatymus ir teisės aktus. Grynumas ir kokybė yra įrodyti specializuotose laboratorijose.

Pritaikymas

Sulfitinama: mentalas / susmulkintos vynuogės, misa / vynuogių sultys, vynas ir vaisių vynas.

Prekės ir poveikis

Grynas Kadifit produktas gali būti įmaišomas tiesiogiai į mentalą, misą, vyną arba vaisių vyną. Kadifit suyra šiose skysčiuose ir išskiria maždaug 50% savo svorio, kaip SO_2 . Tai reiškia, kad 10 g Kadifit 100 kg / l mentalo, misos ar vyno išskirs 50 mg / l SO_2 .

Norint išvengti koncentracijos pertekliaus, pridėjus Kadifit, būtina gerai išmaišyti. Kadifit suformuotas SO₂ turi antioksidacinių ir dezinfekcinių savybių. Be to, SO₂ apsaugo nuo fermentinės oksidacijos, o apjungdamas fermentacijos šalutinius produktus, ypač acetaldehido, skonio pojūčius veikia itin teigiamai.

Dozavimas

1. Mentalas: Kadifit yra išbarstomas ant susmulkinto mentalo arba dedamas mažomis porcijomis smulkinimo metu. Priklausomai nuo mentalo, dozė Kadifit yra 5-15 g / 100 kg mentalo (atitinka 25-75 mg SO₂ / l).

2. Misa: Neįdėjus Kadifit į mentalą, būtinas dozavimas į misą, siekiant antimikrobinio poveikio yra 10 g Kadifit / 100 l (atitinka 50 mg SO₂ / l).

3. Jaunas vynas: Pradinė dozė Kadifit vyne, kuris dar nebuvo sulfitintas, siekia minimalų 10-15 g Kadifit / 100 l (atitinka 50-75 mg / SO₂ / l) kiekį. Dozavimas turi būti padidintas, jei: yra aptinkama aukšta pH vertė; nepalanki laikymo temperatūra; ilgalaikis sandėliavimas, nėra visiškai fermentuotas vynas; mikrobiologiškai jautrus vynas; mažai rūgštus vynas; ir ypač tada, kai vynas išgautas iš supuvusių ir pažeistų vynuogių. Jauno vyno sulfitinimas turi būti atliktas iš karto po fermentacijos pabaigos.

4. Vynas / vaisių vynas: laisvojo SO₂-kiekis vyne turi būti nuolat tikrinamas. Pastovus SO₂-kiekis vyne turi siekti 30-50 mg / l, priklausomai nuo veislės, apdorojimo, laikymo sąlygų. Kalbant apie pakartotiną sulfitinimą, turi būti atsižvelgta į SO₂ kiekį.

Vyno pusegaminiai ir vynas turi būti sulfituojamas pridedant sieros dioksido ar kalio metabisulfito taip, kad bendras sieros dioksido kiekis galutiniam produkte neviršytų 200 mg/dm³, o laisvojo sieros dioksido būtų ne daugiau kaip 40 mg/dm³.

Kartu taikant preparatą Ercobin (askorbo rūgštį) suteikiama papildoma apsauga nuo oksidacijos, taip gali būti sumažintas SO₂ kiekis.

Kadifit naudojumui ypač tinka nerūdijančio plieno talpyklos, nes juose nėra laisvojo SO₂. Kadifit visiškai ištirpus, užkertamas kelias rezervuaro sienelių, esančių virš skysčio paviršiaus korozijai.

Nuotraukų galerija:

