Technisches Datenblatt

Getränkestabilisierung
Reinweinstein

Reinweinstein Stabilisierungsmittel ist ein reines, pulverförmiges Kaliumhydrogentartrat. Es dient zur Kristall-(Weinstein-) Stabilisierung von Wein und Sekt mittels Kontaktverfahren.

Spezifische Vorzüge von Reinweinstein Stabilisierungsmittel:

- Große aktive Oberfläche durch feine Vermahlung des Reinweinsteins
- Hohe Wirksamkeit durch diese große Oberfläche
- Hohe Reinheit des Produkts

Anwendung

Um einen wirkungsvollen Effekt zu erzielen müssen 400 g/hl (4 g/l) Reinweinstein Stabilisierungsmittel zugegeben werden.

Anwendungsempfehlung:
Um einen hohen Wirkungsgrad bei der Weinsteinstabilisierung zu erreichen, sollte die Stabilisierung erst kurz vor der Flaschenfüllung erfolgen.

Der Wein- bzw. Sektgrundwein muss vor Zugabe des Reinweinsteins blank sein, d. h. das Getränk muss vorher ausgeschönt und von der Schönung abfiltriert werden. Kältelabile Substanzen, wie z. B. Kolloide, Eiweißverbindungen, Gerbstoffe u. a. können den Weinsteinausfall erheblich hemmen.

Um einen guten Effekt zu erzielen, sollte der Wein bzw. Sekt möglichst weit heruntergekühlt werden (ca. 0 – 5 °C). Je kälter das Getränk ist, desto schneller und besser ist der Stabilisierungseffekt.

Nach dem Kühlen wird Reinweinstein Stabilisierungsmittel dem Getränk zu dosiert. Um eine gleichmäßige Verteilung und eine optimale Wirkung des Kontaktweinsteins zu erreichen, muss das Getränk nach der Zugabe öfters gerührt werden. Bei einer niedrigen Temperatur (0 – 5 °C) genügt eine Reaktionszeit von einigen Stunden.

Je höher die Temperatur ist, desto länger dauert die vollständige Weinsteinausfällung. Die Kontaktzeit bei Temperaturen über 5 °C sollte daher mehrere Stunden (über Nacht), besser 1 – 2 Tage betragen.

Nach Ablauf der Kontaktzeit muss der sedimentierte Weinstein bei niedriger Temperatur entfernt werden. Die Möglichkeiten des Abtrennens sind z. B. Abziehen vom Sediment, Kieselgurfiltration oder Zentrifugation (Separator). Um auch die feinsten Kristalle zu entfernen und somit eine Rücklösung zu verhindern, empfiehlt sich eine Filtration mit BECO®-Tiefenfilterschichten.

Der verwendete und abgetrennte Reinweinstein kann je nach Verschmutzungsgrad mehrmals eingesetzt werden. Hierbei sollte beachtet werden, dass bei jedem Einsatz die Weinsteinkristalle anwachsen und somit die Effektivität des Verfahrens abnimmt; die Kontaktzeit sollte daher verlängert werden.

Produkteigenschaften

Reinweinstein ist ein Naturprodukt gewonnen aus reinen, fein vermahlenen Kaliumhydrogentartrat Kristallen. Beim anschließenden Kontaktverfahren ist die Feinheit der Kristalle und die Kontakttemperatur von großer Bedeutung.

Die Löslichkeit des Weinsteins im Wein bzw. Sekt hängt von vielen verschiedenen Faktoren ab, so dass das Verhältnis zwischen Kaliumgehalt und Weinsäure keine absolute Aussage über die Stabilität des Getränkes zulässt.

Der Weinsteinausfall ist von folgenden Faktoren abhängig:

Lagertemperatur, Alkoholgehalt, pH-Wert, polymere Stoffe (z. B. Eiweiße und Kolloide), Trubstoffe, Polyphenole, Polysaccharide.

Während der Lagerung können sich diese Faktoren verändern, wodurch Weinstein ausfallen kann. Um dies nicht dem Zufall zu überlassen, wurde das Kontaktverfahren entwickelt. Hierbei wird dem gekühlten Wein gemahlenes Kaliumhydrogentartrat (Weinstein) zugegeben, um eine Übersättigung mit Weinstein zu erreichen und gleichzeitig genügend Keimkristalle (Impfkristalle) zum Ausfällen des Weinsteins zu erhalten.

Das im Wein und Sekt vorhandene Kaliumhydrogentartrat lagert sich an die Impfkristalle (das zugegebene Kaliumhydrogentartrat) an und fällt mit ihnen zusammen aus. Je feinkristalliner der zugegebene Weinstein ist, desto schneller und effektiver ist der Weinsteinausfall.

Sicherheit

Bei bestimmungsgemäßem Gebrauch und fachgerechter Verarbeitung sind keine nachteiligen Wirkungen bekannt.

Weitere Angaben zur Sicherheit entnehmen Sie bitte dem Sicherheitsdatenblatt, welches Sie sich jederzeit aktuell auf unserer Homepage herunterladen können.

Lagerung

Reinweinstein Stabilisierungsmittel muss trocken gelagert werden, um eine Klumpenbildung zu vermeiden. Die Behälter sollten gut verschlossen und an einem kühlen, geruchsneutralen Ort aufbewahrt werden.

Lieferformen

Reinweinstein Stabilisierungsmittel mit der Artikelnummer HW.005 wird in folgender Verpackungseinheit geliefert:

25 kg im PE-Sack

Geprüfte Qualität

Reinweinstein Stabilisierungsmittel wird während des Herstellungsprozesses regelmäßig auf gleichmäßig hohe Produktgüte überprüft. Strenge Kontrollen erfolgen ferner unmittelbar vor und während der Endverpackung.

Nordamerika
44 Apple Street
Tinton Falls, NJ 07724
Gebührenfrei: 800 656-3344
(nur innerhalb Nordamerikas)
Tel: +1 732 212-4700

Europa/Afrika/Naher Osten
Auf der Heide 2
53947 Nettersheim, Deutschland
Tel: +49 2486 809-0

Friedensstraße 41
68804 Altlußheim, Deutschland
Tel: +49 6205 2094-0

An den Nahewiesen 24
55450 Langenlonsheim, Deutschland
Tel: +49 6704 204-0

China
No. 3, Lane 280,
Linhong Road
Changning District, 200335
Shanghai, P.R. China
Tel: +86 21 5200-0099

Singapur
4 Loyang Lane #04-01/02
Singapur 508914
Tel: +65 6825-1668

Brasilien
Rua Clark, 2061 - Macuco
13279-400 - Valinhos, Brasilien
Tel: +55 11 3616-8400

Für weitere Informationen kontaktieren Sie uns per E-Mail unter *filtration@eaton.com* oder online unter *eaton.com/filtration*

DE
B 5.5.6
12-2016

© 2016 Eaton. Alle Rechte vorbehalten. Sämtliche Handelsmarken und eingetragenen Warenzeichen sind Eigentum der jeweiligen Unternehmen. Sämtliche in diesem Prospekt enthaltenen Informationen und Empfehlungen hinsichtlich der Verwendung der hierin beschriebenen Produkte basieren auf Prüfungen, die als zuverlässig angesehen werden. Dennoch obliegt es der Verantwortung des Benutzers, die Eignung dieser Produkte für seine eigene Anwendung festzustellen. Da die konkrete Verwendung durch Dritte außerhalb unseres Einflussbereiches liegt, übernimmt Eaton keinerlei ausdrückliche oder stillschweigende Gewährleistung für die Auswirkungen einer solchen Verwendung oder die dadurch erzielbaren Ergebnisse. Eaton übernimmt keinerlei Haftung in Zusammenhang mit der Verwendung dieser Produkte durch Dritte. Die hierin enthaltenen Informationen sind nicht als absolut vollständig anzusehen, da weitere Informationen notwendig oder wünschenswert sein können, falls spezifische oder außergewöhnliche Umstände vorliegen, beziehungsweise aufgrund von geltenden Gesetzen oder behördlichen Bestimmungen.

Powering Business Worldwide