

Техническая информация Стабилизация напитков

SIHA Пиросульфит калия (порошок)



SIHA Пиросульфит калия (дисульфит калия) применяется в основном для обработки серой мезги, сусла и молодых вин.

Особые преимущества SIHA Пиросульфита калия:

- Слабый запах при применении
- Простота в использовании и дозировке благодаря порошкообразной форме
- Возможность точной дозировки

Применение

SIHA Пиросульфит калия (порошок) может применяться с очень хорошим результатом для обработки виноградной мезги серой. Продукт можно посыпать непосредственно на виноград и при последующем дроблении он будет равномерно распределен во всей мезге. Также можно развести SIHA Пиросульфит калия в воде и добавить в мезгу. При применении водного раствора пиросульфита калия происходит гораздо меньшее выделение SO₂, чем при использовании обычных растворов SO₂.

При обработке винограда SIHA пиросульфитом калия достигается очень хорошая защита поверхности при более длительном настае на мезге, что очень важно в сезон уборки в теплую погоду.

SIHA Пиросульфит калия хорошо подходит для консервации бочек. Бочка заполняется раствором из воды и лимонной кислоты из расчета 100 г на 100 л. Затем в этот раствор равномерно распределяется 50 – 100 г/100 л (= 250 – 500 мг/л SO₂) SIHA Пиросульфита калия. Для обработки серой готовых вин не следует использовать пиросульфит калия, так как имеющиеся в вине остатки калия, которые образуются в результате расщепления продукта, могут изменять стабильность вина.

Дозировки

При использовании SIHA Пиросульфита калия (порошка) следует учитывать, что только около 50 % массы состоят из SO₂. Поэтому, SIHA Пиросульфита калия необходимо задавать в два раза больше, чем SO₂.

Следующие дозировки могут служить в качестве ориентира:

Продукт	SIHA Пиро-сульфит калия	SO ₂ -доза
Обработка мезги серой:		
Здоровые ягоды белые	2 – 10 г/100 л	1 – 5 г/100 л = 10 – 50 мг/л
Здоровые ягоды красные	4 – 12 г/100 л	2 – 6 г/100 л = 20 – 60 мг/л
Гнилые ягоды белые	8 – 12 г/100 л	4 – 6 г/100 л = 40 – 60 мг/л
Гнилые ягоды красные	10 – 14 г/100 л	5 – 7 г/100 л = 50 – 70 мг/л
Обработка сусла серой при гнилом винограде (необходима в случае, если не проводилась обработка мезги)	0 – 8 г/100 л	0 – 4 г/100 л = 0 – 40 мг/л

Для фруктовых вин в готовом розлитом продукте разрешена максимальная дозировка 200 мг/л в перерасчете на SO₂.

SIHA Пиросульфит калия необходимо растворить в достаточном количестве сусла и задать смесь в обрабатываемый напиток при постоянном помешивании. Растворы SO₂ тяжелее вина и после их задачи рекомендуется равномерное и интенсивное перемешивание продукта.

Свойства продукта

Пиросульфит калия распадается в кислом растворе на две молекулы SO₂ и соль калия имеющейся кислоты согласно формуле $K_2S_2O_5 + H_2Sre. = 2 SO_2 + K_2 Sre.$

При этом примерно половина веса высвобождается в SO₂. сухой продукт легко посыпается и благодаря минимальному расщеплению SO₂ может хорошо перерабатываться. Под воздействием влаги пиросульфит калия распадается медленно, выделяя SO₂. в кислых растворах процесс распада проходит очень быстро. Незначительная доля калия, содержащегося в соли переходит далее в обрабатываемое сусло или вино.

Безопасность

При применении SIHA Пиросульфита калия в соответствии с указаниями никаких вредных эффектов не известно. Сведения по безопасности ЕС предоставляются по запросу.

Проверенное качество

SIHA Пиросульфит калия регулярно проверяется в процессе производства на стабильность высокого качества. Эти проверки охватывают как технические функциональные критерии, так и соответствие требованиям законодательства по производству и продаже пищевых продуктов. Строгий контроль осуществляется также непосредственно перед и во время окончательной упаковки SIHA Пиросульфит калия соответствует критериям чистоты Международного Кодекса о продуктах для обработки вин и предписаниям Немецкого Закона о Вине.



Reg. No. 000480 QM

Мы предоставляем информацию и рекомендации в соответствии с нашими лучшими знаниями. Просим, однако, учесть, что эта информация не может предусмотреть все случаи, принимая во внимание разнообразие применений, приемов и условий работы. Мы не можем нести ответственность за неправильное использование. Перепечатка, даже частичная, разрешена только со ссылкой на источник. Мы оставляем за собой право на технические изменения.

E. Begerow GmbH & Co. · An den Nahewiesen 24 · 55450 Langenlonsheim · Germany
 Fon: +49 6704 204-0 · Fax: +49 6704 204-121 · www.begerow.com · info@begerow.com

