

### Produkterläuterung

Bei Kadifit handelt es sich um ein reines Kaliumdisulfit (Kaliumpyrosulfit, Kaliummetabisulfit,  $K_2S_2O_5$ ) in weißer, kristalliner Form. Zulässig nach den derzeit gültigen Gesetzen und Verordnungen. Fachlaborgeprüft auf Reinheit und Qualität.

### Behandlungsziel

Schwefelung von Maische, Most, Wein und Fruchtwein.

### Produkt und Wirkung

Die reinen Kadifit-Kristalle können direkt der Maische, dem Most, dem Wein oder dem Fruchtwein zugesetzt werden. Kadifit zerfällt in diesen Medien und entwickelt dabei ca. 50 % der eingesetzten Gewichtsmenge als  $SO_2$ . 10 g Kadifit pro 100 kg (l) Maische, Most oder Wein setzen demnach 50 mg/l  $SO_2$  frei. Für weitgehende Durchmischung ist nach der Kadifit-Zugabe zu sorgen, um Überkonzentrationen zu vermeiden. Das durch Kadifit zugesetzte  $SO_2$  wirkt als Oxydations-, sowie als mikrobiologischer Schutz. Außerdem verhindert  $SO_2$  enzymatische Oxydationen und ist geschmacksbildend, da die entstehenden Gärungsnebenprodukte, insbesondere Acetaldehyd, abgebunden werden.

### Dosage und Anwendung

- 1. Maische:** Kadifit wird auf die gemahlene Maische aufgestreut bzw. in kleinen Portionen während dem Mahlen zugegeben. Je nach Gesundheitszustand der Maische beträgt die Dosage 5 bis 15 g/100 kg Maische (entspricht 25-75 mg  $SO_2$ /l).
- 2. Most:** Sofern keine Zugabe zur Maische erfolgte, beträgt die Zugabemenge bei mikrobiologisch gefährdeten Mostpartien ca. 10 g Kadifit/hl (entspricht 50 mg  $SO_2$ /l). Dies wird kristallin zugesetzt und kurz untergemischt.
- 3. Jungwein:** Erstdosage bei noch ungeschwefeltem, aus gesundem Lesegut gewonnenem Jungwein mindestens 10-15 g Kadifit/hl (entspricht 50-75 mg  $SO_2$ /l). Bei hohen pH-Werten, ungünstigen Lagertemperaturen, längeren Lagerzeiten, hohen Qualitätsstufen, nicht vollständig vergorenen Weinen, mikrobiologisch anfälligen, säurearmen Weinen und besonders bei Weinen aus faulem oder beschädigtem Lesegut ist die Dosagemenge zu erhöhen. Diese Jungweinschwefelung muss entweder sofort nach Gärende, spätestens jedoch nach dem ersten Abstich erfolgen.
- 4. Wein/Fruchtwein:** Jede einzelne Partie muss ständig auf ihren freien  $SO_2$ -Gehalt überprüft werden. Es ist ein konstanter Wert, je nach Weintyp, Ausbauart, Lagerart usw. von 30-50 mg/l anzustreben. Bei der Nachschwefelung sind die bereits vorhandenen  $SO_2$ -Gehalte zu berücksichtigen. Es gilt folgende Berechnungsformel:

$$\frac{\text{Gewünschter freier } SO_2\text{-Gehalt (mg/l)} - \text{Vorhandener freier } SO_2\text{-Gehalt (mg/l)}}{10} \cdot x^2 = \text{Dosage Kadifit in g/hl}$$

Selbstverständlich sind bei den Dosagen die gesetzlichen Grenzwerte für die gesamte schweflige Säure zu beachten. Durch die kombinierte Anwendung mit Ercobin (Ascorbinsäure) wird ein zusätzlicher Oxydationsschutz erzielt, und  $SO_2$  kann eingespart werden. Bei Lagerbehältern aus Edelstahl ist Kadifit besonders geeignet, weil es kein freies  $SO_2$ -Gas in den Kopfraum des Tankes entläßt. Kadifit geht vollständig in Lösung, womit Wandkorrosionen im Hohlraum über dem Flüssigkeitsspiegel verhindert werden.

### Lagerung

Kadifit ist trocken zu lagern und darf nicht in die Hände von Kindern gelangen.