



DESULFIN

Produkt zur Beseitigung von Schwefelverbindungen in Weinen



→ TECHNISCHE BESCHREIBUNG

Wenn Weine ein zu "verschlossenes" oder von reduktiven Gerüchen geprägtes Bukett aufweisen, können Sie versuchen, einen Tropfen Desulfin in das Glas zu geben.

Wenn sich der Wein positiv verändert, ist der Wein höchstwahrscheinlich durch H₂S oder Mercaptane reduziert und kann mit einem angemessenen Zusatz von Desulfin behandelt werden. Wenn das Problem Mercaptane sind, belüften Sie nicht. Mercaptane können bis zu einem gewissen Grad mit einer angemessenen Kupfersulfatzugabe (etwa doppelt so hoch wie die für die H₂S-Entfernung benötigte Menge) entfernt werden. Die Reaktion bildet ein unlösliches Cu-Mercaptidsalz, das aus dem Wein herausgefiltert werden kann.

Handelt es sich bei dem Problem um DMDS oder DEDS, müssen wir sie mit 500 ppm Ascorbinsäure wieder in Mercaptane umwandeln. Dies kann bis zu 60 Tage dauern. Danach ist es möglich, Desulfin zu verwenden.

→ ZUSAMMENSETZUNG UND TECHNISCHE MERKMALE

Kupfersulfat in wässriger Lösung, stabilisiert mit Zitronensäure und Kaliumbisulfit.

→ DOSIERUNG

10 mL/hL.

Bei Zugaben von mehr als 40 mL/hL kann eine metallentfernende Behandlung erforderlich sein (gesetzlicher Grenzwert: 1 mg/L Kupfer).

→ ANWENDUNGSHINWEIS

Führen Sie einen Vorversuch durch, um das Vorhandensein von H₂S zu überprüfen. Dem Wein während des Umpumpens Luft hinzufügen.

→ LAGERUNG UND VERPACKUNG

Kühl und trocken lagern, vor direkter Sonneneinstrahlung und Hitze schützen.

1 kg-Nettofass in Kartons mit 14 kg Inhalt.

5 kg-Nettofässer in Kartons mit 20 kg Inhalt.

25-kg-Netto-Fässer.

