

Schweflige Säure 5 %

69.607

Wässrige Lösung von Schwefeldioxid

Technische Informationen und Gebrauchshinweise

Allgemeines

Liegt in freier und gebundener Form im Wein vor:

Freie SO₂

Anteil an schwefliger Säure, der nicht an Weinbestandteile gebunden ist. Sie setzt sich aus den Zustandsformen undissoziierte SO₂ (SO₂; unionisierte Form der SO₂; mikro-biologisch wirksam. Ihr Anteil ist pH-abhängig), Bisulfit (HSO₃⁻) und Sulfit (SO₃²⁻) zusammen.

Gebundene SO₂

Anteil der gesamten schwefligen Säure, der an Weinbestandteile fixiert ist. Diese Bindung ist mehr oder weniger fest und steht in einer Gleichgewichtsbeziehung zur freien schwefligen Säure.

Die wichtigsten SO₂- bindenden Substanzen sind:

- Glucose
- Ketofructose
- Arabinose
- Acetaldehyd
- Galacturonsäure
- Pyruvat

Gesamte SO₂

Summe aus der freien und gebundenen schwefligen Säure. Gesetzlich zulässige Höchstmengen der gesamten schwefligen Säure:

Natürliche Süssweine	400 mg/l
Weiss-, Rosé-, Schaumweine mit mehr als 5 g/ l Restzucker	260 mg/l
Rotweine mit mehr als 5 g/ l Restzucker	210 mg/l
Weiss-, Rosé-, Schaumweine mit weniger als 5 g/ l Restzucker	210 mg/l
Rotweine mit weniger als 5 g/ l Restzucker	160 mg/l

Reduktone

Stoffe, welche bei der jodometrischen Bestimmung der schwefligen Säure mitbestimmt werden und somit freie SO₂ vortäuschen. Dies sind unter anderem Gerbstoffe, Anthocyane und Ascorbinsäure.

- SO₂ ist nicht einfach zu ersetzen.
- Ascorbinsäure kann schweflige Säure unterstützen.
- Grenzwerte für gesamte SO₂ sind zu beachten!

Wirkung

- antimikrobiell (gegen Hefen und Bakterien)
- stoffbindend (bindet geruchsaktive Aldehyde ab)
- antioxidativ (verhindert Oxidation)
- Wirksamkeit ist abhängig vom pH-Wert (> 4 keine antimikrobielle Wirkung mehr)
- Konservierende Holzfass: 50 – 70 mg/l SO₂ + 1 g/l Zitronensäure
- Flaschensterilisation mit 1.5 – 2 % iger Lösung

Anwendung	Wässrige Lösung 5 % schweflige Säure 1 dl 5 % ige schweflige Säure auf 100 Liter Wein = 50 mg/l SO ₂ Nach der Gabe muss der Wein gut aufgerührt werden. Konzentration der wässrigen SO ₂ bei 15 °C: 5.5 % 30.0 °Oe 5.0 % 27.5° Oe 4.5 % 25.0° Oe 4.0 % 22.0° Oe
Erklärungen	Erklärung zur gentechnisch veränderten Organismen (GMO) Schweflige Säure 5% Wir bestätigen dass: <ul style="list-style-type: none">- dieses Produkt anorganisch und mineralischen Ursprungs ist- es keine gentechnisch veränderten Organismen (GVO-frei) enthält- es keine Bestandteile von tierischen Produkten und / oder Kontakt mit diesen hatte (BSE-frei)- es nicht mit ionisierenden Strahlen behandelt wurde (Gamma-Strahlen-Behandlung und/oder Entkeimung) Unbedenklichkeitserklärung Bovine Spongiform Enzephalopathie (BSE) und Transmissible Spongiform Enzephalopathie (TSE) Wir bestätigen, dass Schweflige Säure 5%. aus rein anorganischen Stoffen hergestellt wird. Das Produkt ist nicht aus Risikomaterial nach der EU Richtlinie 999/2001/EU, Anhang XI, Abschnitt A. hergestellt.
Gebindegrößen	1 kg Flasche Art.-No. 69.607.01 5 kg Kanister Art.-No. 69.607.05 30 kg Kanister Art.-No. 69.605.30
Weitere Lieferformen	Schwefelkohlenstoff Verflüssigtes Gas, 100%, kann direkt in den Wein eingeblasen werden. Nach der Gabe muss der Wein gut aufgerührt werden. Kaliumdisulfit (Art.-No. 69.612) (Kaliumpyrosulfit, K ₂ S ₂ O ₅ , KaMeBi) Pulverförmig, oder als Tablette erhältlich. Gibt rund 50 % SO ₂ (stöchiometrisch 57%) an den Most oder Wein ab. Restlicher Anteil ist Kali (K ₂ O). Der Zerfall läuft nur in saurer Lösung ab. Das Kali kann den Weinsteinausfall begünstigen, puffert aber eine spitzig wirkende Säure ab. Nach der Gabe muss der Wein gut aufgerührt werden.

Alle Informationen in dieser Druckschrift entsprechen unseren derzeitigen Erfahrungen und Kenntnissen. Wir garantieren weder, dass die Produkte ohne vorheriges sorgfältiges Erproben, wie oben beschrieben, verwendet werden können, noch, dass durch ihren Gebrauch nicht Patentrechte Dritter verletzt werden.

Quelle: Hersteller

Fachzentrum Analytik Dr. Geßner

Prof. Dr. M. Christmann

Troost: Technologie des Weines, Ulmer, 1988

Baldinger Data:Z_DATEN_Rümikon:2 Artikel:69:69607_Datenblatt.docx 12.07.2018