

Stabilizace nápojů

SIHA Kupfersulfat (síran měďnatý)

SIHA Kupfersulfat (síran měďnatý) je vysoce čistý produkt vybraný speciálně pro použití ve víně. Používá se k odstranění nežádoucího aroma sirovodíkem (sírky) nebo podobného aroma.

Specifické výhody SIHA Kupfersulfat:

- ▶ schopnost rychle reagovat se sírkou a podobnými nežádoucími tóny
- ▶ šetrná korektura chuti vína
- ▶ optimální krystalická struktura, která nemá sklon ke hrudkování
- ▶ chemicky velmi čistý

Použití

Víno se prostředkem SIHA Kupfersulfat ošetřuje až v krášeném víně připraveném ke plnění, aby síran měďnatý mohl zcela reagovat s negativními chuťovými látkami.

Aplikační množství síranu měďnatého je zákonem omezeno na 1 g/hl. Již při množství 0,1 g/hl lze chuť vína podstatně zlepšit. Krášení síranem měďnatým se zásadně provádí jen po předchozím testu v laboratorním měřítku (nejlépe v odborné laboratoři).

Potřebné množství síranu měďnatého rozpustíte v malém množství vody a přidejte do vína za intenzivního míchání. Reakce síranu měďnatého s nežádoucími látkami začíná již při dávkování.

Po ošetření síranem měďnatým je zásadně nutno filtrovat, abychom zabránili zpětnému uvolnění látek zapříčiňujících nežádoucí aroma. Následně je nutno v odborné laboratoři zkontrolovat množství mědi obsažené ve víně.

Dosáhne-li koncentrace mědi hodnotu, která by mohla vést k zakalení stáčeného vína, je bezpodmínečně nutno provést stabilizaci těžkých kovů pomocí SIHA Ferrozyan-kalium (ferokyanidu draselného, modré čeření). Tím z vína odstraníme přebytečné jóny mědi. Toto modré čeření lze rovněž provést pouze po předchozích testech v odborné laboratoři. Nachází-li se koncentrace mědi pod mezní hodnotou zakalení, není modré čeření bezpodmínečně nutné.

Vlastnosti produktu

SIHA Kupfersulfat je speciální produkt ke krášení vína. Svou vybranou krystalickou strukturou zabrání hrudkování a zajistí dobrou rozpustnost.

Bezpečnost

V případě použití SIHA Kupfersulfat souladu s její určením nejsou známy žádné negativní účinky, spolknutí je ovšem zdraví škodlivé. Další údaje o bezpečnosti najdete na bezpečnostním listu EU, který Vám na vyžádání rádi zašleme.

Skladování

SIHA Kupfersulfat se dodává v průhledných sáčkích z PE folie. Otevřené balení ihned opět těsně uzavřete, skladujte v chladu a suchu a rychle spotřebujte. Uzavřené balení lze skladovat nejméně dva roky.

Druhy balení

SIHA Kupfersulfat má objednávací číslo 63.201 a dodává se v těchto balících jednotkách:

1 kg sáček z PE folie
10 x 1 kg v kartonu

Číslo celního sazebníku: 2833 25 00

Ověřovaná kvalita

U SIHA Kupfersulfat se během procesu výroby pravidelně kontroluje stále vysoká jakost výrobku. Tyto zkoušky zahrnují jak technická kritéria funkčnosti, tak i potravinářskou nezávadnost. Přísné kontroly se dále provádějí přímo před konečným balením a během něho.

SIHA Kupfersulfat odpovídá kritériím čistoty dle Mezinárodního kodexu o prostředcích k ošetření vína a předpisům vyhlášky o víně.