

Vinoferm Acidex

Waarom VINOFERM ACIDEX?

Bij het gebruik van gewoon Neerslagkalk wordt enkel het wijnsteenzuur neergeslagen. Bij druivenmost van matige oogstjaren is het aandeel wijnsteenzuur echter laag (minder dan 50%). Daarom kan Neerslagkalk slechts in beperkte mate toegevoegd worden (max. 270 gr / 100 l most) met een beperkte ontzuring als gevolg (max. 4 gr / liter). Wil men toch een hogere ontzuring bekomen dan wordt gebruik gemaakt van VINOFERM ACIDEX, in de zogenaamde "dubbelzout-ontzuring". Bij deze methode wordt een berekend gedeelte van de most bijna volledig ontzuurd, waarbij zowel wijnsteenzuur als appelzuur in gelijke delen verwijderd worden. Bij het niet ontzuurde gedeelte van de most blijft dan wijnsteenzuur aanwezig, zodat een goede zuurbalans en smaakprofiel behouden blijven.

Hoeveel VINOFERM ACIDEX gebruiken?

De berekening van de te gebruiken hoeveelheid VINOFERM ACIDEX gebeurt in verschillende stappen:

1. Meet het zuurgehalte van de most (A), uitgedrukt in gr/liter.
2. Bepaal welk zuurgehalte u wilt bekomen (B), uitgedrukt in gr/liter.
3. Bereken het aantal grammen zuur / liter te ontzuren (C) = A - B
4. Bepaal de totale hoeveelheid most die u wilt ontzuren. (D)
5. Bereken het totaal aantal grammen zuur dat u wil ontzuren (E) = D x C
6. Bereken het aantal gram VINOFERM ACIDEX te gebruiken = E x 0.67
7. Bereken het maximaal aantal grammen zuur / liter dat ontzuurd kan worden (F) = A - 2 gr/l. (Om smaakprofiel-redenen wordt altijd 2 gram zuur / liter behouden).
8. Bereken in hoeveel liter most u deze hoeveelheid VINOFERM ACIDEX moet toevoegen (G) = E : F. Deze hoeveelheid most wordt dus totaal ontzuurd (op 2 gram na).
9. Bereken de overige hoeveelheid most (D - G).

Een voorbeeld :

1. We meten een druivenmost met 15 gr zuur / liter.
2. We wensen een most met 9 gram zuur / liter.
3. We moeten dus ontzuren 15 - 9 gram = 6 gram / liter.
4. We hebben 100 liter most die ontzuurd moet worden.
5. De totale hoeveelheid zuur te ontzuren = $100 \times 6 = 600$ gram.

6. Wij hebben nodig : $600 \times 0.67 = 402$ gr VINOFERM ACIDEX.

7. Maximaal aantal grammen zuur / liter te ontzuren = $15 - 2 = 13$ gram / liter

8. De hoeveelheid most die ontzuurd zal worden = $600 : 13 = 46$ liter.

9. Het overblijvende gedeelte, het gedeelte dat dus niet ontzuurd wordt = $100 - 46 = 54$ liter.

Hoe VINOFERM ACIDEX gebruiken?

Na bepaling van de hoeveelheid te gebruiken VINOFERM ACIDEX, de hoeveelheid te ontzuren most, en de hoeveelheid niet ontzuurde most kunt U als volgt te werk gaan:

- Voeg de berekende hoeveelheid VINOFERM ACIDEX toe aan een weinig most en roer goed tot een papje.
- Giet dit papje EERST in een leeg vat en giet DAARNA al roerend de hoeveelheid te ontzuren most hierbij (steeds de most toevoegen aan het papje, niet andersom !)
- Laat 15 min. inwerken.
- Hevel meteen de ontzuurde most over. Zorg er zeker voor dat de neergeslagen zouten achterblijven.
- Voeg nu bij de ontzuurde most de niet-ontzuurde most toe
- Laat VINOFERM ACIDEX nooit meerdere dagen op de most liggen, om smaakafwijkingen te voorkomen.

TIPS voor professionele wijnmakers:

• Het hogervermelde gebruik is een vereenvoudigde methode. Bij de originele methode, die aan te bevelen is, wordt het ontzuurde gedeelte most na 15 min. reactietijd eerst over een kieselguhr-filter gefiltreerd, en slechts daarna gemengd met de niet-ontzuurde most.

• De hoeveelheid zuur die maximaal ontzuurbaar is, is afhankelijk van het % wijnsteenzuur in de most. Bij een totaalzuur van bv. 15 gr / l kan men slechts ontzuren tot volgende zuurgraad (eindzuurgraad) :

bij een wijnsteenzuur-aandeel van

10,7 gr / l 25 %

9,3 gr / l 30 %

7,7 gr / l 35 %

5,9 gr / l 40 %

3,7 gr / l 45 %

Hoewel de berekening niet 100 % juist is kunt u met de regel van 3 bij andere zuurgraden deze waarden herberekenen.



Vinoferm Acidex

Pourquoi l'ACIDEX VINOFERM ?

Par l'ajoute de carbonate de calcium, uniquement l'acide tartrique est précipité. La concentration d'acide tartrique dans le jus de raisins d'années médiocres est assez basse (moins de 50 %), raison pour laquelle le carbonate calcique ne peut être ajouté qu'en quantités restreintes (max. 270 g / 100 l de moût) avec comme résultat une désacidification limitée (max. 4 g / l).

Si néanmoins une désacidification plus intense est désirée, l'usage d'acidex vinoferm par la méthode de "précipitaion de sels doubles" est tout indiqué. Par cette méthode une partie bien déterminée du moût est presque entièrement désacidifiée, de sorte que l'acide tartrique et l'acide malique sont enlevés en parties égales. Le restant du moût non-traité par contre contient encore son acide tartrique, de sorte que l'acidité et le goût resteront bien en balance.

Combien d'ACIDEX VINOFERM faut-il employer ?

Le calcul de la quantité d'ACIDEX VINOFERM à ajouter se fait en différentes étapes:

1. Mesurez l'acidité du moût (A), exprimée en grammes par litre.
2. Déterminez l'acidité voulue à obtenir (B), en grammes par litre.
3. Calculez la quantité d'acide, en grammes par litre, à désacidifier (C) = A - B.
4. Déterminez la quantité totale de moût que vous voulez désacidifier (D).
5. Calculez la totalité de grammes d'acide que vous voulez désacidifier (E) = D x C.
6. Calculez la quantité de grammes d'ACIDEX VINOFERM à employer, = E x 0.67.
7. Calculez le maximum de grammes d'acide par litre, pouvant être désacidifier (F) = A - 2 g/l (pour des raisons gustatives on gardera toujours 2 g d'acide par litre).
8. Calculez dans combien de litres de moût il faudra dissoudre cette quantité d'ACIDEX VINOFERM (G) = E : F. Cette quantité de moût est donc entièrement désacidifiée (à 2 g / l près).
9. Calculez la quantité de moût non-traitée (D - G).

Un exemple:

Nous avons un moût de raisins d'une acidité de 15 g / l.

1. Nous souhaitons un moût à 9 g d'acide par litre.
2. Nous devrons donc désacidifier de 15 - 9 = 6 g / l.
3. Nous avons 100 l de moût à désacidifier.
4. La totalité d'acide à désacidifier = 100 x 6 = 600 g.

5. Il nous faudra: $600 \times 0.67 = 402$ g d'ACIDEX VINOFERM.

6. La quantité maximale d'acide à désacidifier en g / l = $15 - 2 = 13$ g / l.

7. La quantité de moût à désacidifier = $600 : 13 = 46$ litres

8. Le restant, donc la partie du moût non-traitée, = $100 - 46 = 54$ l.

Comment employer l'ACIDEX VINOFERM ?

Après détermination de la quantité d'ACIDEX VINOFERM à employer, de la quantité de moût à désacidifier et de la quantité à ne pas traiter, on agira comme tel:

- Ajoutez la quantité calculée d'ACIDEX VINOFERM à une petite quantité de moût et mélangez bien pour obtenir une bouillie uniforme.
- Versez cette bouillie EN PREMIER LIEU dans un récipient vide et ajoutez-y ENSUITE, en remuant très bien, la quantité de moût à désacidifier (donc ajouter toujours le moût à la bouillie et non l'inverse !).
- Laissez agir durant 15 minutes.
- Transvasez immédiatement le moût désacidifié. Assurez-vous que les sels précipités restent.
- Ajoutez ensuite le moût non traité au moût désacidifié.
- Ne laissez jamais l'ACIDEX VINOFERM durant plusieurs jours en contact avec le moût pour éviter des déviations gustatives.

NOTES pour les vinificateurs professionnels:

• Le précédent mode d'emploi est une méthode simplifiée. Dans la méthode originale, qui est préférable, le moût désacidifié est filtré, après les 15 minutes de repos, sur du kieselguhr et seulement après ajouté au moût non-traité.

• La quantité d'acide pouvant être désacidifiée au maximum, dépend du pourcentage de l'acide tartrique dans le moût. Par exemple dans le cas d'une acidité totale de 15 g / l, la désacidification maximale sera jusqu'à la valeur de (acidité finale) :

pour un taux d'acide tartrique de

| | |
|------------|------|
| 10,7 g / l | 25 % |
| 9,3 g / l | 30 % |
| 7,7 g / l | 35 % |
| 5,9 g / l | 40 % |
| 3,7 g / l | 45 % |

Bien que la calculation n'est pas juste à 100 %, la règle de trois peut être appliquée pour calculer ces valeurs pour d'autres degrés d'acidité.

Vinoferm Acidex

Dosage and application

To remove 1‰ or 1 g/l of acid, 67g of Acidex are required per 100 l of beverage to be deacidified. The total Acidex quantity needed is mixed with some must/wine and the resulting paste is added to the vessel, vat, barrel or tank as first component.

Only then the determined partial quantity of must or wine to be treated is allowed to run in. To determine the amount of Acidex required and the partial quantities of must or wine, the Acidex deacidification table or the Oenothek-deacidification calculator can be used.

Original double-salt deacidification

After stirring briefly (5-15 minutes), the precipitated sediment can be separated by filtration (best by kieselguhr filtration, without kieselguhr dosage). Afterwards, mix the residual partial quantity with the deacidified portion.

Facilitated process

After stirring briefly (5-15 minutes), add the entirely residual partial quantity. Allow the crystal deposit to settle and pump over the supernatant relatively clear must or wine to the non-deacidified partial quantity.

How to use VINOFORM Acidex?

After determining the amount of VINOFORM Acidex to use , the amount of the the deacidified must and the amount of the non - deacidified must, you can proceed as follows:

- Add the calculated amount of VINOFORM Acidex to a little must, and stir well to make a paste .
- FIRST pour this paste into an empty recipient and THEN pour, while stirring, the amount of must to be deacidified (always add the must to the paste, not vice versa !)
- Allow 15 minutes to react.
- Siphon immediately the deacidified must. Make sure that the precipitated salts remain in the recipient.
- Now add the the non - deacidified must to the deacidified must.
- Never leave VINOFORM Acidex to lie several days on the must, to avoid off-flavours.

Vinoferm Acidex

Dosierung und Anwendung

Zur Entfernung von 1‰ bzw. 1 g/l Säure werden pro 100 l zu entsäuernden Mediums 67 gr Acidex benötigt. Die Gesamtmenge 'Acidex' wird vor der Anwendung mit etwas Most/Wein angeteigt und in Bütte, Faß oder Tank vorgelegt.

Danach lässt man die ermittelte Teilmenge Most bzw. Wein zulaufen. Die Ermittlung der nötigen 'Acidex' und Most- bzw. Weintilmengen lässt sich mit Hilfe des 'Acidex'-Entsäuerungsrechners bzw. Mit dem Oenothek-Rechner leicht vornehmen.

Original Doppelsalz-Entsäuerung

Nach kurzer Rührdauer (5-15 Minuten) wird die ausgefällte Trubmenge durch Filtration (Kieselgur-, Hefe- oder Vakuumdrehfilter) abgetrennt. Anschließend wird die Rest-Teilmenge mit der entsäuerten Teilmenge vermischt.

Vereinfachtes Verfahren

Nach kurzer Rührdauer (5-15 Minuten) lässt man den Kristalltrub absetzen und pumpt den relativ blanken überstehenden Most bzw. Wein zur nicht-entsäuerten Teilmenge.

Wie VINOFERM Acidex benutzen?

Nach der Bestimmung der Höhe der VINOFERM Acidex zu verwenden, die Höhe der den entsäuerten Most und den nicht - entsäuerten Most , können Sie wie folgt weiter gehen:

- Die berechnete Menge des VINOFERM Acidex zu einem kleinen bischen Most zufügen, und gut umrühren , um eine Paste zu machen.
- ZUERST gießen Sie diese Paste in ein leeres Empfänger und gießen Sie DANN, unter Rühren, die Menge der Most die entsauert werden muss (immer fügen Sie den Most um der Paste, und nicht umgekehrt !)
- Lassen Sie 15 Minuten stehen, um zu reagieren.
- Siphon sofort den entsäuerten Most. Stellen Sie sicher, dass die ausgefällten Salze in den Empfänger bleiben.
- Fügen Sie nun den nicht - entsäuerten Most, um den entsäuerten Most.
- Nimmer lassen Sie VINOFERM Acidex bis mehrere Tage auf der Most liegen, um Fehlaromen zu vermeiden.