

POPIS PRODUKTU

V případě Kadifitu se jedná o čistý kaliumdisulfid (kaliumpyrosulfid, kaliummetabisulfid, $K_2S_2O_5$) v bílé, krystalické formě. Povoleno podle současných platných zákonů a nařízení. Testován odbornou laboratoří na čistotu a kvalitu.

CÍL OŠETŘENÍ

Síření rmutů, moštů, vín a ovocných vín.

PRODUKT A ÚČINEK

Čisté krystaly Kadifitu mohou být přidávány přímo do rmutu, moštu, vín a ovocných vín. Kadifit se rozkládá v těchto médiích a uvolňuje přitom cca 50 % využitelného váhového množství jako SO_2 .

10 g Kadifitu na 100 g (l) rmutu, moštu nebo vín tudíž uvolní 50 mg/l SO_2 .

Po přidání Kadifitu zajistěte důkladné promíchání, aby se zamezilo vysoké koncentraci. Kadifitem přidávaný SO_2 působí ochranu jak oxidační, tak také mikrobiologickou. Mimo to SO_2 zamezuje enzymatickým oxidacím a vytváří chuť, neboť vzniklé vedlejší produkty kvašení, obzvláště acetaldehyd, jsou vyvazovány.

DÁVKOVÁNÍ

1. Rmut: Kadifit se přidává na mletý rmut posypáním nebo v malých dávkách během mletí. Podle zdravotního stavu rmutu činí dávka 5 až 15 g/100 kg rmutu (odpovídá 25-75 mg SO_2 /l).

2. Mošt: Pokud nebyl přidán do rmutu, činí přidávané množství při mikrobiologickém ohrožení moštových partií cca 10 g Kadifitu/hl (odpovídá 50 mg SO_2 /l).

Tyto krystaly se přidávají a krátce promíchají.

3. Mladé víno: První dávkování ještě nesířených, ze zdravých sběrů získaných mladých vín činí minimálně 10-15 g Kadifitu/hl (odpovídá 25-75 mg SO_2 /l). Při vysokém pH, nevhodných skladovacích teplotách, delší skladovací době, vysoké kvalitě, ne zcela prokvašených vínech, mikrobiologicky málo odolných, málo kyselých vínech a obzvláště ve vínech z nahnilých nebo poškozených sběrů se množství dávky zvyšuje. Toto síření mladých vín musí nastat buď rychle po prokvašení, avšak nejpозději po prvním stočení.

4. Víno/ovocné víno: Každá jednotlivá partie musí být neustále kontrolována na obsah volného SO_2 . Jde o konstantní hodnotu, dle typu vína, typu nádoby, způsobu skladování dosahuje od 30 – 50 mg/l. Na zvážení jsou při dosiřování k dispozici stanovené obsahy SO_2 . Platí následující matematický vzoreček:

$$\text{požadovaný volný obsah } SO_2 \text{ (mg/l)} - \text{stanovený volný obsah } SO_2 \text{ (mg/l)} \times 2 = \text{dávka Kadifitu g/hl}$$

10

Samozřejmě dodržujte při dávkování zákonné hraniční hodnoty pro celkový obsah kyseliny siřičité. Kombinovaným použitím s Ercobinem (kyselina askorbová) se docílí dodatečné oxidační ochrany a může se ušetřit SO_2 . Kadifit je obzvláště vhodný při síření v nádobě z nerez, protože volný plyn SO_2 nepoškozuje povrch tanku. Kadifit je zcela rozpustný, čímž se zamezí styku hladiny kapaliny s korozivními stěnami v dutinách.

SKLADOVÁNÍ

Kadifit se skladuje v suchu a nesmí být v dosahu dětí.

**Čistý pyrosulfid
draselný na
síření rmutů,
vín a ovocných
vín**