



## Kalinat

*Hydrogenuhlíčitán draselný určený na šetrné odkyslenie vín*

### Popis výrobku:

**Kalinat** je hydrogenuhlíčitán draselný určený na šetrné odkyslenie vín a muštov so zvláštnym zreteľom na rýchle vypadávanie kryštálov. Použitím hydrogenuhlíčitánu draselného na odkyslenie vín vypadne vínny kameň (kyslý hydrogénvínan draselný). Na rozdiel od normálneho, resp. tzv. "dvojitého" odkyslenia, kde vypadáva vínan vápenatý, sa dá v tomto prípade vypadávanie kryštálov urýchliť schladením vína, alebo aplikáciou kontaktnej metódy (s prípravkom Kali-Contact). Hlavná výhoda odkyslenia pomocou preparátu **Kalinat** je možnosť využiť rýchle oddelenie kryštálov a tým získať k dispozícii za krátku dobu čerstvo odkyslené víno. Toto je však možné iba vtedy, ak je víno za studena ošetrené po pridaní Kalinatu. Po následnej kontaktnej metóde získame v priebehu troch dní víno pripravené na fľaškovanie. Avšak ak sa robí odkysľovanie vína pri normálnej teplote v pivnici, kryštalizácia bude trvať niekoľko týždňov. Konečná hodnota odkyslenia podľa výpočtu sa dosiahne až po úplnej kryštalizácii hydrogénvínanu draselného, tj po zodpovedajúcom čase skladovania, chladením alebo kontaktnou metódou. Hodnota pH je pri odkysľovaní len mierne ovplyvnená v prípade zníženia obsahu kyslín do 3 g/l muštu/vína. To je tiež výhoda pri odkysľovaní vína Kalinatom. Povolené podľa aktuálnych zákonov a predpisov platných v rámci EU. Pri odkysľovaní muštu/vína je nutné dodržiavať vinárske zákony. Čistota a kvalita sú overené špecializovanými laboratóriami.

### Dávkovanie:

Na odkyslenie o 1 g kyselín na 1 liter muštu/vína je potrebná dávka Kalinat-u: 67 g/100 l. Pred aplikáciou je potrebné **Kalinat** najprv rozmiešať v troche vody a za intenzívneho miešania vliť do celkového objemu. Pozor, počas procesu vzniká oxid uhličitý! Pri odkysľovaní nechať rezervu v objeme nádoby z dôvodu tvorby peny. Potom sa vypadnuté kaly oddelia filtráciou/stočením.

**Skladovanie:** V chlade a suchu. Okamžite opätovne uzavrite otvorené balenia.

V SR zastupuje ERBSLÖH Geisenheim Getränke-technologie GmbH & Co. KG  
Unimpex Bratislava s.r.o.  
Horné Predmestie 3,  
900 21 Svätý Jur  
t.č.: 02/4497 1481, 4497 1280  
[www.unimpex-bratislava.com](http://www.unimpex-bratislava.com); [info@unimpex-bratislava.com](mailto:info@unimpex-bratislava.com)



Náš návod na použitie výrobku a naše doporučenie k ošetrovaniu sú založené na momentálnom stave našich skúseností. Pre to, že nám vo väčšine prípadov nie je známy predchádzajúci spôsob ošetrovania, a touto neznalosťou by mohlo prísť k nesprávnej aplikácii výrobku pri spracovaní / alebo ošetrovaní /, sú tieto doporučenia iba všeobecnej povahy a slúžia ako rada užívateľovi. Bez zvláštného písomného prehlásenia z našej strany, ktoré by sa týkalo konkrétneho problému, nemajú tieto všeobecné pokyny žiadnu právnu záväznosť ani záruku. Všetky informácie zodpovedajú súčasným právnym predpisom EU.