



Vinfoerm® Acidex

Waarom VINFOERM 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 VINFOERM 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 VINFOERM ACIDEX gebruiken?

De berekening van de te gebruiken hoeveelheid VINFOERM 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 VINFOERM 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 VINFOERM 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 x 6 = 600 gram.

6. Wij hebben nodig : 600 x 0.67 = 402 gr VINFOERM 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 VINFOERM ACIDEX gebruiken?

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

- Voeg de berekende hoeveelheid VINFOERM 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 en voeg dan de niet-ontzuurde most toe.
- Na korte tijd slaan de zouten neer en kunt u de most overhevelen. Laat VINFOERM 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.