

Filtra KPS

Kaliumpyrosulfit, Kaliumdisulfit, Kaliummetabisulfit / E224

Spezifikation

Physikalische Eigenschaften

Aussehen	kristalline Form
Farbe	weiß
Geruch	typisch

Chemische Eigenschaften

pH 5% Lösung	4,0 ± 4,6
Gehalt (K ₂ S ₂ O ₅)	min. 97,2 %
Gehalt (SO ₂)	min. 56,0 %
Sulfate	max. 2,8 %
Eisen	max. 5,0 mg/kg
Schwermetalle	max.10,0 mg/kg
Selen	max. 5,0 mg/kg
Arsen	max. 3,0 mg/kg
Blei	max. 2,0 mg/kg
Zink	max.10,0 mg/kg
Kupfer	max.10,0 mg/kg
Chloride (HCl)	max. 0,1 %

Dosierung

FILTRA KPS entwickelt im Most oder Wein etwa die Hälfte seines Gewichtes an SO₂
10g FILTRA KPS pro 100kg Maische, 100l Most oder Wein setzen ca. 50mg/l SO₂ frei.

Maische- oder Mostschwefelung ca. 10g/100l
Jungweinschwefelung (nach Abstrich) bis 15g/100l
Nachschwefelung vor dem Abfüllen ca.3-5g/100l

Lagerung und Haltbarkeit

Trocken, geruchsfrei und kühl lagern, angebrochene Packungen sofort wieder dicht verschließen.
Mindesthaltbarkeit: 36 Monate

Verpackung

1kg und 0,01kg