

# RTK Pulver

## Rektifiziertes Mostkonzentrat kristallin

### Spezifikation

#### Physikalische Eigenschaften

Aussehen:	kristallin
Farbe:	weiss

#### Produkt Spezifikation

Ph (10%)	≤ 7,5
Fructose %22/%ds	50 +- 10
Dextrose %22/%ds	50 +- 10
Sucrose	keine
Mesoinosital	vorhanden
Feuchtigkeit %	≤7
Schwermetallgehalt mg/kg	≤5
Blei mg/kg	≤0,1
Quecksilber mg/kg	≤0,1
Arsen mg/kg	<1
Chloride %	≤0,018
Sulfate %	≤0,025
Calcium %	≤0,02
So2 mg/kg	≤10
5-Hydroxymethylfurfural %	≤0,1
Folin-Ciocalteu index	≤6
Titrierbare Säure meq/kg	≤15
Gesamt Kationen meq/kg	≤8
Konduktivität miks/cm (20Grad)	≤120
Aflatoxine B1,2,G1,G2	≤4
Ochratoxin A <sup>b</sup>	≤10
Granulometrie mm	0,2-0,4
Restwertanalyse mg/kg	keine
Gesamtkeimzahl CFU/10g	≤100
Hefe CFU/10g	≤10
Schimmel CFU/10g	≤10
E.coli CFU/g	keine
Salmonellen n/25g	keine
Alicyclabacillus /10g	keine



## Oenologische Anwendung

Zur Süßung von Wein und zur Anreicherung von Traubenmosten.

Um den Restzuckergehalt um ca. 1g/l zu erhöhen, werden auf 100 Liter Wein 100g RTK Pulver benötigt.

Verwendung nur gemäß den derzeit gültigen gesetzlichen Bestimmungen.

## Lagerung

Trocken, geruchsneutral und kühl lagern.

## Verpackung

20kg

Version 01/2026