

# Entsäuerung – Verfahren im Vergleich

Verfahren	Ensäuerungsmittel	Reaktionsprodukt	Voraussetzung	Zu beachten
Normal-entsäuerung	Calciumcarbonat, $\text{CaCO}_3$ (Erbslöh-Kalk)	Calciumtartrat	Hoher Anteil an Weinsäure	Reduziert nur Weinsäure, erhöht Ca-gehalt
Doppelsalz-entsäuerung	Calciumcarbonat, $\text{CaCO}_3$ (Neoantacid)	Calciummalat-tartrat	Hoher Anteil an Äpfelsäure (> 60 %)	Aufwändiges Verfahren, nicht nach BSA möglich, erhöht Ca-Gehalt
Fein-entsäuerung	Kaliumhydrogen-carbonat (Kalinat)	Kaliumhydrogen-tartrat (Weinstein)	Max. 3 g/l Entsäuerung	Erzielbarer Säuregehalt erst nach Kristallisation
Biologischer Säureabbau	Milchsäure-bakterien (SK11, SK55, Malostar Terra)	Milchsäure	Ausreichender Gehalt an Äpfelsäure	Reduziert nur Äpfelsäure, Bildung von Nebenprodukten möglich