

# Für ausgezeichnete Qualitäten:

## KELLER-PUR®

Casein-Präparat zur Direkteinstreuung

Art.-Nr. G 196

Spitzen-  
produkte  
zur  
Getränke-  
behandlung

Max F. Keller GmbH  
Einsteinstraße 14a  
D-68169 Mannheim  
Tel. (0621) 3 22 79-79  
Fax (0621) 3 22 79-27  
www.keller-mannheim.de  
info@keller-mannheim.de

Qualitätsmanagement  
DIN-ISO 9001:2000



Unsere  
Informations-  
schriften beraten  
nach bestem  
Wissen, jedoch  
ohne Rechts-  
verbindlichkeit.

Es gelten unsere  
allgemeinen  
Verkaufs- und  
Liefer-  
bedingungen.

### Produktbeschreibung

KELLER-PUR® ist charakterisiert durch die bekannt schonende und selektive Schönungs-wirkung des Caseins. Durch Spezialverfahren wurde mit KELLER-PUR® ein makroporöses, leicht benetzbares und hochwirksames Caseinprodukt entwickelt, das keine Veränderung üblicher Analysengrößen der Weine, jedoch erhebliche Verbesserung in äußerlicher Hinsicht bewirkt: Farbe, Klarheit, Geruch und Geschmack werden im positiven Sinne beeinflusst. Durch die KELLER-PUR®-Behandlung entfaltet Ihr Wein seinen optimalen Charakter und Glanz, erhält Reinheit und brillante Farbe. Die neuen Technologien in der Weinbereitung (Trauben-vollernter, Schneckenpressen, Keltern usw.) setzen verstärkt Gerbstoffe frei, die im fertigen Wein schwer zu entfernen sind und sich bei längerer Lagerung auf der Flasche zunehmend sensorisch negativ auswirken. Gerbstoffhaltige Weine werden zunehmend abgelehnt. KELLER-PUR® eliminiert solche Fehler. KELLER-PUR® bietet ein hohes Maß an hygienischer Sicherheit durch Direkt-einstreuung *ohne* Bereitung einer Vorlösung, d.h. es fallen keine verderblichen Lösungen an. KELLER-PUR® ist nach der EU-VO 606/2009 für die Weinbehandlung zugelassen.

### Das leistet KELLER-PUR®:

- adsorbiert Gerbstoffe, die sich senso-risch negativ bemerkbar machen
- vorteilhaft durch geringe Adsorption von Rotweinfarbstoffen. Keine merkli-chen Farbverluste.
- keine negative Auswirkung auf Extrakt-und Aromagehalt
- Adsorption von Stoffen, die Essigstich anzeigen (aus sauerfaulen, edelfaulen, Frosttrauben), wenn die gesetzliche Grenze für flüchtige Säure nicht über-schritten ist

KELLER-PUR® benötigt keine zusätzlichen Filterhilfsstoffe, beim Filtern entsteht fast kein Druckaufbau. Nach dem Absitzen ergibt sich eine exzellente Filtrierbarkeit. Sie erhalten blanke Filtrate.

### Ökologie

KELLER-PUR® ist umweltfreundlich, der Filter-rückstand ist problemlos kompostierbar.

### Anwendung

5-60g/hl je nach Vorversuch und Behand-lungsziel. Bei Bedarf sind auch höhere Dosagen möglich, ohne die Gefahr der Überschönung. Generell sollen Weine, die mit KELLER-PUR® behandelt werden, *bauernhell* sein. Die durch Vorversuche ermittelte Menge KELLER-PUR® direkt - also *ohne* vorherige Auflösung und *ohne* vorheriges Anteigen - in das Gebinde unter intensivem Rühren einstreuen. Gebinde intensiv (ca. 20-30 Minuten) rühren, damit sich KELLER-PUR® gut verteilen kann. 2-3 Stunden absitzen lassen, dann nochmals ca. 5-10 Minuten rühren und über Nacht absitzen lassen. Die stabilisierenden Schönungen erfolgen im Anschluss an die Behandlung mit KELLER-PUR®. Der Behandlungserfolg ist dann un-mittelbar nach der Filtration feststellbar.

### Verkaufseinheiten

1kg; 10 x 1kg (Original-Karton); 5kg-Säcke

Gedruckt am: 16.01.12

**keller**  
Erfolg durch optimale  
Getränkebehandlung