

Für ausgezeichnete Qualitäten:

KELLER-SORBAT

Kaliumsorbat sprüherliert, E202

Art.-Nr. G 202

*Spitzen-
produkte
zur
Getränke-
behandlung*

Produktbeschreibung

KELLER-SORBAT ist das sprüherlierte leicht lösliche Kaliumsalz der Sorbinsäure. KELLER-SORBAT entspricht in Qualität und Reinheit der Zusatzstoffverkehrs-VO Anlage 2, Liste 2, Kaliumsorbat E202 für Lebensmittel (beschränkte Verwendung). KELLER-SORBAT ist nach EU-VO 606/2009, Anhang IA bis zu einem maximalen Grenzwert von 268g je 1000l = 200g Sorbinsäure je 1000l zugelassen.

Anwendung

KELLER-SORBAT wird ohne vorheriges Auflösen direkt in den Wein oder die Süßreserve eingestreut und durch sofortiges Rühren oder Umpumpen in der Gesamtmenge gut verteilt. Bei Wein sollte KELLER-SORBAT erst unmittelbar vor der Flaschenfüllung zugesetzt werden.

Beachten: Um geschmackliche Nebenwirkungen (Geranienton) zu vermeiden, muss unbedingt ein biologischer Säureabbau zu vermieden werden. Dazu muss der Wein vor der Füllung scharf filtriert und die freie SO₂ möglichst hoch eingestellt werden.

Wirkungsweise

KELLER-SORBAT wirkt fungistatisch und hemmt somit weitgehend das Wachstum von Hefen und Schimmelpilzen, nicht jedoch die Entwicklung von Bakterien. Bei ordnungsgemäßer Anwendung wird KELLER-SORBAT nicht abgebaut, so dass ein anhaltender Konservierungseffekt gegeben ist.

Hinweise zur Lagerung

KELLER-SORBAT trocken und gut verschlossen aufbewahren. Nach Anbruch zum alsbaldigen Verbrauch bestimmt.

Verkaufseinheiten

1kg; 5kg; 25kg

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



*Unsere
Informationsschriften beraten
nach besten
Wissen, jedoch
ohne Rechts-
verbindlichkeit.*

*Es gelten unsere
allgemeinen
Verkaufs- und
Liefer-
bedingungen.*

Gedruckt am: 16.01.2012

Keller
*Erfolg durch optimale
Getränkebehandlung*