

Für ausgezeichnete Qualitäten:

KELLER – LACTIC®

80%ige Milchsäure, flüssig, E270,

Zur sensorischen Feineinstellung der titrierbaren Säure

Art.-Nr. G 245

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.

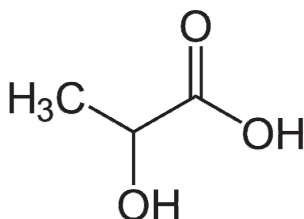
Es gelten unsere
allgemeinen
Verkaufs- und
Liefer-
bedingungen.

Vorbemerkung

KELLER-LACTIC ist gemäß EG-VO 606/2009 Anhang IA, unter den Bedingungen und Grenzwerten der EU-VO 479/2008 gemäß Anhang V, Abschnitte C und D sowie Artikel 11 und 13 der EU-VO 606/2009, für die Säuerung zugelassen. Zu beachten ist:

- Die Säuerung muss gemeldet werden. Diese Meldung kann auch vorab und pauschal für alle Säuerungen erfolgen.
- Die Säuerung muss in dem Weinbaubetrieb und in der Weinbauzone durchgeführt werden, in der die Trauben gernetet worden sind.
- Die Säuerung ist im Stoffbuch der Weinbuchhaltung zu dokumentieren. Daneben ist sie auch auf dem Kontenblatt zu führen und auf den Begleitdokumenten einzutragen.
- Die Säuerung und Anreicherung ein- und desselben Erzeugnisses schließen einander ebenso aus wie eine Säuerung und Entsäuerung. Traubenmost und Wein gelten als getrennte Erzeugnisse.
- Zugelassen ist eine Säuerung im Most um 1,5g/l errechnet als Weinsäure bzw. 20Milliäquivalent und 2,5g/l Säureerhöhung errechnet als Weinsäure bzw. 33,3Milliäquivalent im Wein.

KELLER-LACTIC® ist nach der EU-VO 606/2009 Anhang 1A zur Säuerung zugelassen. Die maximal zulässige Menge liegt bei Wein bei 3,75g/l reine Milchsäure. Dies entspricht 3,13ml/l KELLER-LACTIC®.



Strukturformel Milchsäure

Produktbeschreibung

Die Milchsäure liegt als 80%ige, klare, helle Flüssigkeit vor. Sie ist eine biologisch sehr stabile Säure, kann also nicht von den im Wein vorkommenden Mikroorganismen abgebaut werden. Bei KELLER-LACTIC® ist die pH-Wertabsenkung nicht so effektiv wie bei der Weinsäure. Deshalb eignet sie sich vor allem für den Einsatz im fertigen Wein bzw. kurz vor der Abfüllung. Die Milchsäure besitzt zwar ein geringeres Molekulargewicht als die Weinsäure, hat aber nur eine Säuregruppe, sodass etwas mehr Milchsäure benötigt wird, um die titrierbare Säure anzuheben.

Es werden zum Beispiel 1,25ml/l 80%ige Milchsäure benötigt, um die titrierbare Säure (berechnet als Weinsäure) um 1g/l zu erhöhen.

Anwendung

KELLER-LACTIC® in 10facher Menge Wein lösen und unter Rühren der Gesamtmenge zugeben. Auf eine gute Verteilung ist zu achten. Die Dosage sollte unbedingt in einem Vorversuch ermittelt werden. Wir empfehlen KELLER-LACTIC® in Weinen einzusetzen, die einen biologischen Säureabbau durchlaufen haben.

Hinweis zur Lagerung

KELLER-LACTIC® trocken und geruchsneutral lagern. Angebrochene Verpackungen gut verschließen und alsbald aufbrauchen.

Verpackung

1kg, 5kg, 10kg, 25kg

Gedruckt am: 16.01.12

Keller
Erfolg durch optimale
Getränkebehandlung