

# Für ausgezeichnete Qualitäten:

## ULTRA-PUR

hocheffizientes Kombinationspräparat zur Fehltonkorrektur

Art.-Nr. G 290

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

ULTRA-PUR ist ein hocheffizientes Kombinationspräparat auf der Basis von PVPP, hochreinem Casein, einer speziellen Cellulose und sorgfältig selektierten geschmacksaktiven silikatischen Komponenten. Speziell für die Weinbehandlung hergestellt, sind alle Komponenten von ULTRA-PUR nach EG-VO 606/2009, Anhang IA zugelassen und entsprechen den Grenzwerten des CODEX OENOLOGIQUE INTERNATIONAL.

### Anwendungsfälle und Dosagehinweise:

- 1.) Alterstöne  
Dosage: 5 - 20g/hl
- 2.) Muff- und Pilztöne  
Dosage: 20 - 50g/hl
- 3.) zur unterstützenden Behandlung bei schweren Böcksern, insbesondere Mercaptan- und Thioessigsäure-Böcksern in Kombination mit Kupfersulfat.  
Dosage: 20 - 60g/hl
- 4.) zur Behandlung *leichterer* sogenannter Reduktionsböckser, in Kombination mit 0,05 - 0,1g/hl Kupfersulfat  
Dosage: 5 - 15g/hl
- 5.) Fehltonne aus dem Säureabbau, auch flüchtige Säure  
Dosage: Rotwein 20 - 40g/hl  
Weißwein 10 - 30g/hl
- 6.) Bittertöne und Fehltonne phenolischen Ursprungs, auch Luft/Oxidationstöne  
Dosage: 10 - 60g/hl
- 7.) Adsorption von Stoffen, die Essigstich anzeigen (aus sauerfaulen, edelfaulen, Frosttrauben), wenn die gesetzliche Grenze für flüchtige Säure nicht überschritten ist.

### Beachten:

ULTRA-PUR ist hochwirksam und deshalb nicht zur pauschalen oder präventiven Weinbehandlung geeignet. Um das angestrebte Behandlungsziel definitiv zu erreichen bzw. Überschönungen sicher zu vermeiden, müssen unbedingt Vorversuche durchgeführt werden.

### Anwendung

Wein in Bewegung bringen und die vom Fachlabor ermittelte Menge ULTRA-PUR langsam *direkt* - also ohne Bereitung einer Vorlösung - einrühren. Danach ca. 20-30 Minuten weiterrühren, um optimale Verteilung im Gesamtgebilde zu gewährleisten. Über Nacht absitzen lassen und abfiltrieren.

### Hinweise zur Lagerung

ULTRA-PUR darf nicht in der Nähe stark riechender Substanzen (Dieselöl, Benzin, Rübekeller, usw.) aufbewahrt werden, da es auf Grund seiner spezifischen Oberflächenstruktur Gerüche besonders leicht adsorbiert und diese möglicherweise an das Getränk abgibt. ULTRA-PUR ist hygroskopisch. Angebrochene Packung sofort wieder dicht verschließen und alsbald aufbrauchen.

### Verkaufseinheiten

2kg; 12 x 2kg

Gedruckt am: 16.01.12

**Keller**  
Erfolg durch optimale  
Getränkebehandlung