

Für ausgezeichnete Qualitäten:

KELLER-PVPP

Polyvinylpolypyrrolidon

Art.-Nr. G 291

Produktbeschreibung

KELLER-PVPP ist ein kreuzvernetztes, in den meisten organischen Lösungsmitteln unlösliches Polymer, das als weißes Pulver geliefert und zur Entfernung phenolischer Stoffe eingesetzt wird. Speziell für die Getränkebehandlung hergestellt, ist KELLER-PVPP gemäß EU-VO 606/2009, Anhang IA bis zu einer Höchstmenge von 80g/hl zugelassen.

Anwendung

Grundsätzlich kann die KELLER-PVPP-Behandlung sowohl im Most als auch im Wein vorgenommen werden. Besonders empfehlenswert dürfte jedoch eine Behandlung während des ersten oder zweiten Abstichs sein, und zwar vor der Bentonit-Schönung. Für die normale Vorsorgebehandlung reichen 30-70g/hl Wein oder Most aus. Die praktische Anwendung für das Großgebäude ist sehr einfach. Die ermittelte Menge KELLER-PVPP wird in etwas Wein angerührt und anschließend dem Gebinde zugegeben. Danach ist gut durchzurühren. Nach 2 Stunden kann eine Bentonit- oder Kieselol/Gelatine-Schönung erfolgen, oder aber es kann nach einem Tag auch ohne diese Zusatzschönung abfiltriert werden. Vorquellen erhöht die Wirksamkeit von KELLER-PVPP. Wichtig ist jedoch, dass unmittelbar nach der KELLER-PVPP-Behandlung im Wein oder Most die erforderliche Menge SO_2 zugesetzt wird.

Wirkungsweise

Durch den Einsatz bestimmter Pressen und Maischetransportanlagen nehmen phenolische Verbindungen im Wein ständig zu. Das Ergebnis der Bearbeitung mit solchen Anlagen ist oft, dass die späteren Weine nicht nur einen herben Geschmack aufweisen und dadurch das Sortenbukett stören, sondern dass sie vor allem sauerstoffempfindlicher werden. Diese Weine oxidieren also schneller, d.h. sie werden braun bzw. dunkelfarbig und verlieren durch den typischen Oxidationsgeschmack ihre Frische. Von ganz besonderer Wichtigkeit ist auch, dass die Polyphenole mit Proteinen und Schwermetallen Verbindungen

eingehen und demzufolge auf der Flasche Trübungen hervorrufen können. KELLER-PVPP entzieht nun auf einfachste Weise die unerwünschten phenolischen Substanzen. KELLER-PVPP gibt keinerlei Stoffe an den Wein ab. Durch die Anwendung geringer Mengen wird die Oxidationsfähigkeit des Weines stark herabgesetzt, was eine Einsparung von schwefliger Säure zur Folge hat. Die Weine bauen nicht so rasch ab und behalten länger ihre helle Farbe und vor allem ihre Frische. Die mit KELLER-PVPP behandelten Weine schmecken reiner und sortentypischer, denn der von Stielen und Kernen herrührende rauhe Gerbstoffgeschmack wird entfernt (besonders wichtig bei Frosttrauben und unreifem Lesegut). Auch bereits braun gewordene, d.h. oxidativ geschädigte Weine können mit KELLER-PVPP wieder verbessert werden. KELLER-PVPP ist hervorragend für die Behandlung von Sektgrundweinen geeignet. Bei Rotweinen entfernt KELLER-PVPP sowohl braune als auch rote Farbpigmente. Da jedoch bei vorsichtigem Dosieren die Adsorption von roten Farbstoffen so gering wie möglich gehalten werden kann, bringt die KELLER-PVPP-Behandlung durch die vornehmliche Adsorption brauner Farbstoffe eine gewisse Farbstabilität mit sich und vermindert zudem das schnelle Altern dieser Weine. Hierfür empfohlene Zugabemenge: 10 - 25g/hl.

Anmerkung

Die jeweils geltenden gesetzlichen Bestimmungen sind zu beachten.

Verkaufseinheiten

1kg; 5kg; 22,7kg

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.

Gedruckt am: 16.01.12

keller
Erfolg durch optimale
Getränkebehandlung