

# Für ausgezeichnete Qualitäten:

## KELLER - TARTRIC

Natürliche Weinsäure zur gezielten Regulierung des Säuregehaltes, E334 Art.-Nr. G 298

### Produktbeschreibung

KELLER-TARTRIC ist eine speziell für den Lebensmittelbereich hergestellte, hoch-reine L(+)-Weinsäure landwirtschaftlichen Ursprungs und 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

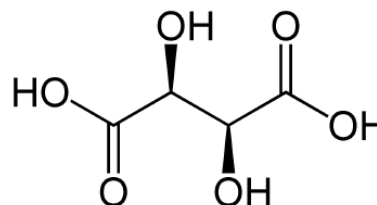
Für die Herstellung von Sektgrundwein ist in Deutschland eine Zugabe von 1,5g/l KELLER TARTRIC erlaubt. Für Weine aus Jahrgängen für die eine nationale Ausnahmeregelung zur Säuerung getroffen wurde ist eine Zugabe von 1,5g/l im Most bzw. 2,5g/l KELLER-TARTRIC im Wein erlaubt.

### Wirkungsweise

KELLER-TARTRIC ist besonders geeignet um den pH-Wert im Most abzu-senken und somit eine biologisch sicherere Vergärung zu bewerkstelligen.

Theoretisch führt das Einbringen von 1g/l Weinsäure zu einer Erhöhung der Gesamtsäure um 1g/l. Da aber die Weinsäure mit Kalium, das durch andere schwächere Säuren neutralisiert ist, reagiert und als Kaliumhydrogentatrat (Weinstein) ausfällt, kommt es wieder zu einer Abnahme des Gesamtsäuregehaltes. Auch der pH-Wert steigt wieder leicht an, da nur eine Säuregruppe der Weinsäure an Kalium gebunden ist und somit der Weinstein einen saueren Charakter hat.

Deshalb muss bei der Säuerung von fertigem Wein eine Stabilisierung der Weinsäure abgewartet werden. Dies ist nicht nur wichtig in Hinblick auf die Weinsteinstabilität sondern auch auf die Sensorik. Die zugesetzte Weinsäure harmonisiert sich sensorisch innerhalb einiger Wochen. Sollte KELLER-TARTRIC kurz vor der Abfüllung eingesetzt werden, so muss der Wein unbedingt mit KELLER-META 40+ stabilisiert werden.



Strukturformel Weinsäure

### Anwendung

KELLER-TARTRIC ist leicht löslich und sollte in 10-20facher Menge des Getränks aufgelöst und dem Gesamtgebilde zugegeben werden. Das Gebinde sollte gut durchmischt werden.

### Verkaufseinheiten

1kg, 5kg, 10kg, 25kg

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