

# Für ausgezeichnete Qualitäten:

## KELLER - ASCO

Vitamin C, Oxidationsschutz, E300

Art.-Nr.: G 300

### Produktbeschreibung

KELLER-ASCO ist eine reine Ascorbinsäure (Vitamin C) in Pharmaqualität. Speziell für die Getränkebehandlung hergestellt, ist KELLER-ASCO nach EU-VO 606/2009 bis zu einem maximalen Grenzwert von 250mg/L (25g/hl) zu gelassen.

### Ökologie

KELLER-ASCO ist gemäß EU-VO 780/2006 für die Verarbeitung ökologisch hergestellter Produkte zugelassen.

### Anwendung

KELLER-ASCO in Wein auflösen. Für die Herstellung von Lösungen aus KELLER-ASCO dürfen keine Metallgegenstände (außer V2A-Stahl, Aluminium) verwendet werden. Am besten eignen sich Gefäße aus Glas, Porzellan, Emaille, Holz oder Kunststoff. Die KELLER-ASCO-Lösung erst kurz vor der Flaschenfüllung dem zu füllenden Wein zudosieren. Die Abfüllung selbst sollte dann möglichst ohne Sauerstoffzutritt erfolgen.

### Wirkungsweise

Durch den Zusatz von KELLER-ASCO zu Wein wird der Bestand an freier schwefliger Säure geschont, so dass diese in größerer Menge und für längere Zeit für die außerhalb des Oxidationsschutzes liegenden Aufgaben zur Verfügung steht. KELLER-ASCO stabilisiert in einem normal geschwefelten Weißwein auch bei Lagerung bis maximal 3-4 Jahre den ausgereiften Charakter und hemmt unerwünschte Alterungserscheinungen. KELLER-ASCO ist neben ausreichend hohen Mengen SO<sub>2</sub> ein zusätzliches Oxidationsschutzmittel und damit besonders für reduktive Weine zu empfehlen. KELLER-ASCO und SO<sub>2</sub> sind hoch zu dosieren, um Bräunungserscheinungen zu vermeiden.

### KELLER-ASCO und UTA-Bekämpfung

Der Zusatz von KELLER-ASCO unmittelbar nach der Gärung ist ein guter Ansatz zur Lösung der UTA-Problematik. Die Dosage von KELLER-ASCO sollte so früh wie möglich erfolgen, da sich bereits gebildete UTA-Aromen nicht mehr durch KELLER-ASCO entfernen oder maskieren lassen. Jedoch sollte bei diesem Verfahren darauf geachtet werden, dass *immer* mindestens 40mg/l freie SO<sub>2</sub> erhalten bleibt. Wurde der Jungwein bereits geschwefelt, ist die freie SO<sub>2</sub> vor dem Einrühren der KELLER-ASCO auf 40mg/l einzustellen. Bei noch ungeschwefeltem Jungwein kann die Zugabe von schwefliger Säure und KELLER-ASCO zeitgleich erfolgen. Die zulässige Höchstmenge von 15g/hl KELLER-ASCO sollte ausgeschöpft werden. Vor der Abfüllung wird der durch Verschnitte oder Süßreservedosage abgesunkene Gehalt an KELLER-ASCO bis zum gesetzlichen Wert ergänzt. Ein Belüften der Weine ist problematisch, da die KELLER-ASCO oxidiert wird und nicht mehr wirksam ist. Bei allen Ausbaumaßnahmen ist auf geringstmöglichen Luftkontakt zu achten. Die Gebinde müssen *unbedingt immer* spundvoll sein. Weine nicht im Anbruch ohne Schutzgasüberschichtung liegen lassen, selbst nicht für wenige Tage. Kunststoffkleingebinde und kleine Holzfässer sind für den Weinausbau möglichst zu vermeiden.

### Hinweise zur Lagerung

KELLER-ASCO ist licht- und feuchtigkeitsempfindlich. Dunkel, kühl und trocken lagern. Angebrochene Packungen wieder dicht verschließen und alsbald aufbrauchen.

### Anmerkung

KELLER-ASCO stört die Bestimmung der schwefligen Säure und muss bei der Untersuchung der freien SO<sub>2</sub> immer berücksichtigt werden. Eine Methode zur Ermittlung beider Substanzen nebeneinander liegt jedoch vor.

### Verkaufseinheiten

1kg; 5kg; 25kg

Spitzenprodukte zur Getränkebehandlung

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 Informationschriften beraten nach bestem Wissen, jedoch ohne Rechtsverbindlichkeit.

Es gelten unsere allgemeinen Verkaufs- und Lieferbedingungen.

Gedruckt am: 16.01.12

**keller**  
Erfolg durch optimale Getränkebehandlung