

Für ausgezeichnete Qualitäten:

HISTAMIN - TESTKIT

nach Prof. Dr. K. Millies u. Dr. B. Millies

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.

Allgemeines

Toxische Begleiterscheinungen (Kopfweg etc.) beim Genuß von Wein und Sekt werden biogenen Aminen, insbesondere dem Histamin zugeschrieben. Der Gehalt an Histamin in Wein und Sekt kann in weiten Grenzen schwanken. Histamin ist ein mikrobiologisches Stoffwechselprodukt und kein natürlicher Inhaltsstoff der Traube.

Zum einen kann Histamin durch unkontrollierten biologischen Säureabbau entstehen. Ein kontrollierter biologischer Säureabbau mit speziell selektierten und geprüften Stämmen von *Leuconostoc-oenos* (KELLER-BSA) führt dagegen nicht zu erhöhten Histamingehalten.

Zum anderen beobachtet man Histaminbildung durch Wild- und Kahmhefen. Streng selektierte und unter Reinzuchtbedingungen vermehrte Trockenreinzuchthefer bilden dagegen kein Histamin.

Es darf jedoch keinesfalls der Schluß gezogen werden, daß die Verwendung von Trockenreinzuchthefer oder KELLER-BSA alleine zu histaminfreien Weinen oder Sekten führen muß. Der Qualität des Traubengutes und der Kellerhygiene kommt eine große Bedeutung zu.

Schon kleinste Histaminmengen im Wein und Sekt im mg-Bereich je Liter können bei allergisch veranlagten Menschen negative Reaktionen auslösen.

Insofern empfiehlt sich die Überprüfung des Histamingehaltes von Wein und Sekt mittels des von Prof. Dr. K. Millies und Dr. B. Millies entwickelten HISTAMIN-TESTES.

Der HISTAMIN-TEST ist geeignet, festzustellen, ob der Histamingehalt über 1 mg/L, zwischen 0,5 - 1 mg/L oder unter 0,5 mg/L Wein oder Sekt liegt.

Werden erhöhte (über 1 mg/L) Histaminwerte gefunden, so ist eine Behandlung der belasteten Weine und Sekte mit ALBUMEX®-Bentonit bei normalem pH-Wert oder CANATON® bei erhöhtem pH-Wert des Weines oder Sektes angezeigt. ALBUMEX® und CANATON® adsorbieren auf Grund ihrer großen inneren Oberfläche, die gleichzeitig eine besonders hohe Ionenaustauschfähigkeit aufweist, biogene Amine wie Histamin, Tyramin etc. unter weitestgehender Schonung der spezifisch erwünschten Getränkeinhaltsstoffe.

Art. Nr. HT 01

HISTAMIN - TESTKIT Grundausrüstung

Diese Grundausrüstung ist ausreichend für 5 Einzeltests.

Die Grundausrüstung enthält alle für den HISTAMIN-TEST erforderlichen Geräte und Reagenzien, die als Ausstattung in einem branchenüblichen Labor nicht vorausgesetzt werden können.

Zusätzlich zu dieser Grundausrüstung werden folgende Gerätschaften benötigt, die im HISTAMIN-TESTKIT nicht enthalten sind:

- Stativ
- Porzellanschale mit ca. 3cm Durchmesser
- Meßzylinder 10 ml
- Wärmequelle (Föhn, Wärmeplatte etc.)
- UV-Lampe 366 nm
- Reagenzglas
- 5 ml Pipette
- 0, 1 N Salzsäure

Dort, wo diese Teile nicht vorhanden sind, können sie über uns preisgünstig bezogen werden.

Nachfüllpackungen:

- Art.Nr. HT 77 Packung mit 10 Trennsäulen
- Art.Nr. HT 88 Packung mit 20 DC-Folien
- Art.Nr. HT 99 Packung mit 20 Mikrokapillaren
- Art.Nr. HT 11 Packung mit 75 g Reagenz R1
- Art.Nr. HT 22 Packung mit 50 ml Reagenz R2
- Art.Nr. HT 33 Packung mit 50 ml Reagenz R3
- Art.Nr. HT 44 Packung mit 4 ml Reagenz R4
- Art.Nr. HT 55 Packung mit 2 ml Reagenz R5

Ersatzteile:

- Art.Nr. HTE1 Pack mit 1 DC-Kammer
- Art.Nr. HTE2 Pack mit 1 Auftragegerät f. DC-Folien
- Art.Nr. HTE3 Pack mit 1 Maßlöffel f. Reagenz R1
- Art.Nr. HTS3 Pack mit 2 Microliterspritzen f. R3
- Art.Nr. HTS4 Pack mit 2 Microliterspritzen f. R4
- Art.Nr. HTS5 Pack mit 2 Microliterspritzen f. R5

Letzte Änderung: 14.03.06

Keller
Erfolg durch optimale
Getränkebehandlung