

Verwendung von Getränkebehandlungsmitteln zur Herstellung von Biowein nach EU-VO 2018/848



keller

*Erfolg durch optimale
Getränkebehandlung*

Max F. Keller GmbH
Einsteinstrasse 14a
68169 Mannheim

www.keller-mannheim.de

Anhang:
Verkäuferbestätigung GMO-Frei

Stand: 2. September 2022

Eichenholzstücke

BEST OAK® 8MT

Medium getoastete Eichenholz-Chips aus deutscher Eiche.

BEST OAK® 8HT

Hoch getoastete Eichenholz-Chips aus deutscher Eiche.

BEST OAK® 8PTH

Premium-hoch getoastete Eichenholz-Chips aus deutscher Eiche.

BEST OAK® 2NTF

Ungetoastete Eichenholz-Chips aus deutscher Eiche. Für die Anwendung in Most und Maische.

BEST OAK® White Structure

2/3 Ungetoastete und 1/3 getoastete Eichenholz-Chips aus deutscher Eiche. Für die Anwendung in weißen Mosten zum mitgären.

Pronektar Dolce Vanilla

Medium getoastete Eichenholzchips. Mischung aus französischer und amerikanischer Eiche

Pronektar Dolce Moka

Hoch getoastete Eichenholzchips aus französischer Eiche.

Pronektar Fresh

Ungetoastete Eichenholz-Chips aus französischer Eiche. Für die Anwendung in Most und Maische.

Pronektar Duo Fresh

Mischung ungetoasteter und getoasteter Eichenholz-Chips aus französischer Eiche. Für die Anwendung in weißen Mosten zum mitgären.

Säureregulatoren

KELLER-TARTRIC

Natürliche Weinsäure zur gezielten Regulierung des Säuregehaltes, E334.

KELLER-LACTIC

80%ige Milchsäure, flüssig, E270.

K-H-C

Kaliumhydrogencarbonat zur Entsäuerung und Feinentsäuerung, E501.

DS-KALK

Calciumcarbonat zur Doppelsalzsäuerung, E170.

KELLER-KALK

Calciumcarbonat für die Entsäuerung, E170.

Konservierungsstoffe und Antioxidantien

KELLER Wein-Sulfit-15

15%ige Kaliumbisulfitlösung E228.

KELLER-KD

Kaliumdisulfit, Kaliumpyrosulfit, E224.

PYROL®-Pulver

Spezialpräparat zur Schwefelung von Maische, Most und Jungwein.

KELLER-Asco

Vitamin C, Oxidationsschutz, E300.

Adsorptionsmittel

KLAROVIN® BI

Aktivkohle perliert für die Bitterton- und Polyphenoladsorption in Getränken.

KLAROVIN® FA

Aktivkohle extrudiert, für die Farbfehlerbeseitigung in Getränken.

KLAROVIN® GE

Aktivkohle extrudiert, für die Geschmacksfehlerbeseitigung in Getränken.

KLAROVIN® Pulver

Universelle Aktivkohle für die Getränkebehandlung.

KLAROVIN® W

Extra staubarme Pulver-Universalkohle für die Getränkebehandlung.

Aktivatoren für die alkoholische und die malolaktische Gärung

KELLER-DAP

di-Ammoniumphosphat, rieselfähig, Standardnährsalz.

KELLER-THIAMIN

Vitamin B1.

NUTRIFERM® Plus

Kompletthefenährstoff.

MAXAFERM®

Kompletthefenährstoff

NATUFERM® Pure	<i>Hefenährstoff mit besonders hohem Gehalt anorganischen Aminosäuren</i>
NATUFERM® Bright	<i>Hefenährstoff für erhöhte Aromaproduktion in Weiß- und Roséweinen</i>
NATUFERM® Fruity	<i>Hefenährstoff für mehr Fruchtigkeit und Aromastabilität</i>
NATUFERM® Intense	<i>Nährstoff zur Verstärkung der Intensität und Komplexität von Weinen</i>
EXTRAFERM® D´tox	<i>Abbau natürlicher, gärhemmender Toxine durch geruchsfreie und geschmacksneutrale Hefezellwände.</i>
EXTRAFERM® D´fend	<i>Schützendes Hefederivat zur Gewährleistung der oxidativen Stabilität von Weiß- und Roséweinen.</i>

Klärhilfsstoffe

GELA-QUICK® P BIO	<i>Bio-zertifizierte Klärgelatine, 80 Bloom</i>
KELLER-FLOTA-GEL® BIO	<i>Bio-zertifizierte Flotationsgelatine, 200 Bloom</i>
PLANTAVIN® CF	<i>Klärschönung und Gerbstoffreduzierung.</i>
KELLER-HAUSENFINE	<i>Mikrogranulat, rost- und eisenfrei.</i>
HAUSEN-GEL®	<i>Für eine besonders effektive und schonende Klärung.</i>
KELLER-PUR®	<i>Casein-Präparat zur Direkteinstreuung.</i>
KELLER-ALBUMIN	<i>Hühnereiweiß-Pulver.</i>
CANATON® HP	<i>Calcium-Natrium-Bentonit granuliert für die Getränkebehandlung. Gute Eiweißadsorptions-Performance.</i>
MOSTONIT® FERM +	<i>Extrem eisenarmes Bentonit zum mitvergären.</i>
CANAPURE®	<i>Natrium-Calcium Bentonit granuliert für die Weinbehandlung, extrem eisenarm.</i>

HYDROGEL	<i>Spezialpräparat zur Adsorption von Firne-Tönen.</i>
KELLERSOL 15	<i>Kieselzol 15% alkalisch.</i>
KELLERSOL 30A	<i>Kieselzol 30% alkalisch.</i>
KELLER-TANNIN	<i>Flugschönung.</i>
Tannin RM	<i>Önologisches Tannin, für die Farbstoffstabilisierung.</i>
Tannin de Chêne	<i>Eichenholztannin.</i>
Oak Tannin S	<i>Limousin-Eichetannin.</i>
UvaTan®	<i>Traubentannin aus Beerenschalen und Traubenkernen</i>
UvaTan® TK	<i>Traubentannin aus Traubenkernen.</i>
UvaTan® BS	<i>Traubentannin aus Beerenschalen.</i>
INFINITY BLU	<i>Oxidationsschutz beim Ausbau von Rot- Rosé- und Weißweinen.</i>
INFINITY Fruity Red	<i>Veredlung und Revitalisierung von Rotweinen.</i>
INFINITY Fruity White	<i>Veredlung und Revitalisierung von Weißweinen.</i>

Stabilisatoren

KONTAKT-KRISTALL	<i>Spezial-Weinstein für das Kontaktverfahren.</i>
KELLER-Citro	<i>Zitronensäure-Monohydrat für die Anwendung im Getränkebereich, E330.</i>
KELLER-META 40+	<i>Meta-Weinsäure, hochverestert, leicht löslich, E353.</i>
FINAL TOUCH® POP	<i>Mannoproteinlösung für vollendete Qualitätssekte</i>
FINAL TOUCH® POP	<i>Neue Mannoproteinlösung für vollendete Qualitätssekte</i>

FINAL TOUCH® Tonic

Mannoproteinlösung für perfekte Weiß- und Roséweine

FINAL TOUCH® Gusto

Mannoproteinlösung für perfekte Rotweine

Enzyme

Die hier aufgeführten Enzyme enthalten die Wirkungen Pektinlyase, Pektinmethylesterase, Polygalakturonase und Hemicellulase. Diese Wirkungen sind, gemäß Anhang II Teil VI Nummer 2.2 der Verordnung (EU) 2018/848, nur für önologische Zwecke bei der Klärung zugelassen.

RAPIDASE® Clear

Enzym für schnell, effiziente Klärung von Traubenmost.

RAPIDASE® Clear Extrem

Enzym für schnell, effiziente Klärung unter schwierigen Bedingungen.

RAPIDASE® Extra Color

Enzympräparat für die Extraktion der Rotweinfarbstoffe und Klärung.

RAPIDASE® Expression Aroma

Enzym für, frühzeitige Extraktion von Aromavorstufen und schnelle Klärung

RAPIDASE® Extra Fruit

Enzym für moderne Rotweine.

RAPIDASE® Thermoflash

Enzym für schnelle Depektinisierung von wärmebehandelten Traubenmosten.

RAPIDASE® Flotation

Enzym für schnelle, effiziente Flotation des Traubenmostes.

SEPAZYM® PV8

Önologisches pektolytisches Enzym, hochkonzentriert.

SEPAZYM® Flot P

Önologisches Enzym, zur Optimierung der Flotationsleistung, Mikrogranulat.

SEPAZYM® Flot L

Önologisches Enzym, zur Optimierung der Flotationsleistung, flüssig.

SEPAZYM® Vino

Flüssiges pektolytisches Enzym für die Most- und Maischebehandlung.

SEPAZYM® Weiss

Flüssiges pektolytisches Enzym, zur Beschleunigung der Vorklärung.

SEPAZYM® Rot

Flüssiges Spezial-Enzym, zur Verbesserung der Pressbarkeit von Rotmaischen.

Gärungsmittel

FERMIVIN® 7013	<i>Sichert eine schnelle und vollständige Vergärung unter Erhaltung der Sortentypizität.</i>
FERMIVIN® SM102	<i>Hefe für aromatische Weißweine und für die Erhaltung der Sortentypizität.</i>
FERMIVIN® CHAMPION & FERMIVIN® CHAMPION BOOSTER	<i>Fructophile Hefe für den erfolgreichen Neustart steckengebliebener Gärungen.</i>
FERMIVIN® PDM	<i>Preisgünstige Reinzuchthefer.</i>
FERMIVIN® E73	<i>Für fruchtige, ausgewogene Rotweine.</i>
FERMIVIN® VB1	<i>Hefe für den aromaorientierten Ausbau von Weißweinen.</i>
FERMIVIN® 4F9	<i>Für den "sur-lie" Ausbau aromatischer Weiß- und Roséweine.</i>
FERMIVIN® LS2	<i>Perfekt adaptiert an die Mostvergärung und Verseltung.</i>
FERMIVIN® LVCB	<i>Für eine sichere Vergärung aromatischer und harmonischer Weißweine.</i>
FERMIVIN® VR5	<i>Für große ausdrucksstarke Rotweine.</i>
FERMIVIN® XL	<i>Fruchtige, weiche Rotweine mit viel „Mundgefühl“.</i>
FERMIVIN® 3C	<i>Bringt den typischen Rebsortencharakter von Chardonnay-Weinen voll zur Geltung.</i>
FERMIVIN® TS28	<i>Bringt den typischen Rebsortencharakter von Sauvignon blanc-Weinen voll zur Geltung.</i>
FERMIVIN® PF6	<i>Betont den besonderen Charakter von Spätburgunder-Rotweinen.</i>
FERMIVIN® MT48	<i>Bringt den typischen Rebsortencharakter von Merlot-Rotweinen voll zur Geltung.</i>
FERMIVIN® A33	<i>Bringt den typischen Rebsortencharakter von Cabernet-Rotweinen voll zur Geltung.</i>

FERMIVIN® IT61	<i>Intensive, tropische Weiß- und Roséweine.</i>
FERMIVIN® VINEA	<i>Hanseniasspora vinea, für blumige, aromatische Weine mit Volumen.</i>
VINOFERM® Super	<i>Trockenreinzuchtheife mit verstärkter Aktivität.</i>
VINOFERM® Riesling	<i>Zur Herstellung rassiger und feinfruchtiger, rebsortenbetonter Rieslingweine.</i>
VINOFERM® Burgunder	<i>zur Verstärkung des typischen Fruchtcharakters in extraktreichen Burgunder-Rotweinen.</i>
MALOFERM® PLUS	<i>Starterkultur für den biologischen Säureabbau unter besonders schwierigen Bedingungen</i>
MALOFERM® Fruity	<i>Bakterienkultur zur Verbesserung des Aromaprofils während der malolaktischen Gärung.</i>
MALOFERM® Bouquet	<i>Vielseitige Oenococcus oeni-Bakterienkultur zur Steigerung von Qualität und Aroma während des biologischen Säureabbaus in Rosé und Rotweinen.</i>
MALOFERM® Vintage	<i>Vielseitige Oenococcus oeni-Bakterienkultur für einen zuverlässigen, qualitätssteigernden biologischen Säureabbau in Weiß-, Rosé- und Rotweinen.</i>

Bitte beachten Sie!!!

Die in diesem Dokument aufgeführten Produkte sind unserer Auffassung nach konform mit der derzeit gültigen, oben genannten EU/Verordnung. Da jedoch in unterschiedlichen Bundesländern, sowie unterschiedlichen Staaten der europäischen Gemeinschaft unterschiedliche Auslegungen dieser Verordnung von Seiten der Verwaltungsorgane vorgenommen wurden, kann dieses Dokument nicht als rechtlich verbindliche Beratung hinsichtlich der Zulässigkeit der genannten Produkte gesehen werden.

Um Sicher zugehen, ob ein Produkt für Biowein zulässig ist oder nicht, fragen Sie bitte Ihre Kontrollstelle bzw. Kontrollverein.

Max F. Keller GmbH
Postfach 12 10 36
D-68061 Mannheim



Produkte für die Getränkebehandlung
DSM – Weinhaefen u. Enzyme
deconex® - Reinigung u. Desinfektion
CONOSTAN metallo-organic Standards
Labor- und Industriechemikalien
Glas und Geräte für's Labor

Mannheim, den 02.09.2022

Verkäuferbestätigung über gentechnisch veränderte Stoffe und Gemische gemäß der Verordnung (EG) Nr. 2018/848

Sehr geehrte Damen und Herren,

gerne bestätigen wir hiermit, dass die in diesem Dokument genannten Behandlungsmittel weder aus noch durch GVO im Sinne der Verwendung dieses Begriffes im Artikel 11 der Verordnung (EG) Nr. 2018/848 hergestellt wurden, und keine Informationen vorliegen, die darauf schließen lassen, dass diese Erklärung falsch ist.

Der Unterzeichnete haftet für die Richtigkeit der Angaben dieser Bestätigung.

MAX F. KELLER GmbH

Dieses Dokument ist mit elektronischer Datenverarbeitung erstellt und ist auch ohne Unterschrift gültig.



Max F. Keller GmbH
D-68169 Mannheim · Einsteinstrasse 14 a
Geschäftsführer: Dipl.-Kfm. Harald Keller
Handelsregister: Mannheim HRB 2855

Telefon ++49 (0)621-32 27 9-0
Telefax ++49 (0)621-32 27 9-27
info@keller-mannheim.de
www.keller-mannheim.de

Postbank Karlsruhe (BLZ 660 100 75) 799 36-750
Commerzbank AG, Mannheim (BLZ 670 400 31) 3 000 429
Deutsche Bank AG, Mannheim (BLZ 670 700 10) 0 293 688
Ust.-Id.Nr.: DE 143869516

