

# Für ausgezeichnete Qualitäten:

## KELLER - DAP

di-Ammoniumphosphat, rieselfähig  
Standard-Hefenährlsalz, E 342, CAS 7783-28-0

Art.-Nr. G 130

*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.*

### Produktbeschreibung

KELLER-DAP ist gemäß EG-VO 2019-934, Anhang I, Tabelle 2 zugelassen. KELLER-DAP entspricht in Qualität und Reinheit dem OIV-Kodex COEI-1-PHODIA. KELLER-DAP ist bis zu einem maximalen Grenzwert von 100g/hl in Most und sich in Gärung befindlichen Wein bzw. 30g/hl bei der zweiten Gärung zu Schaumwein. KELLER-DAP ist nach EU-VO 2019-C409 als Verarbeitungshilfsstoff eingestuft.

### Ökologie

KELLER-DAP ist gemäß EU-VO 889/2008 Anhang VIIIa für die Verarbeitung ökologisch hergestellter Produkte zugelassen.

### Anwendung

KELLER-DAP in einer kleinen Menge Wasser lösen und dem Most zugeben. Auf gleichmäßige Verteilung achten. Die Dosage von max. 100g/hl KELLER-DAP sollte verteilt auf die Gärung eingebracht werden:

Bei extrem unterversorgten Mosten kann eine erste Gabe zu Gärbeginn (ca. 30g/hl) eingebracht werden.

Am effektivsten wird KELLER-DAP 2-3 Tage nach Gärbeginn eingebracht. Dadurch wird eine gute Nährstoffversorgung hergestellt und die Weine werden reintoniger.

Bei schwach versorgten Mosten oder einer Vergärung mit Hefen mit hohem Nährstoffbedarf kann eine dritte Gabe erforderlich sein. Der Nährstoffmangel wird durch das Auftreten von Bocksern angezeigt. Mit einer KELLER-DAP-Gabe von ca. 30g/hl ist der Bockser am nächsten Tag verschwunden. Ab 10%vol. Alkohol oder 15°Oe sollte kein KELLER-DAP mehr gegeben werden, da dann die Hefe das Ammonium nicht mehr aufnehmen kann.

### Wirkungsweise

KELLER-DAP ist überall dort angezeigt, wo phosphat- oder stickstoffarme Weine zu erwarten sind. Die Dosage von KELLER-DAP schafft in diesen Fällen die Grundlage für eine ausreichende Nährstoffversorgung der Weihen. Der Einsatz von KELLER-DAP begünstigt eine zügige, vollständige und reintonige Vergärung. Geschmackliche Fehlgärungen werden weitestgehend vermieden.

### Hinweise zur Lagerung

Kühl und trocken lagern. Angebrochene Packungen wieder dicht verschließen und alsbald aufbrauchen.

### Verkaufseinheiten:

1kg; 10kg; 25kg

Gedruckt am: 08.01.21

**keller**  
Erfolg durch optimale  
Getränkebehandlung