

# Für ausgezeichnete Qualitäten:

## AMMONIUMSULFAT

Ammoniumsulfat, E 517, CAS 7783-20-2  
Standard-Hefenährsalz

Art.-Nr. G 135

*Spitzen-  
produkte  
zur  
Getränke-  
behandlung*

### Produktbeschreibung

AMMONIUMSULFAT ist gemäß EG-VO 2019-934, Anhang I, Tabelle 2 zugelassen und als Verarbeitungshilfsstoff eingestuft. AMMONIUMSULFAT entspricht in Qualität und Reinheit dem OIV-Kodex COEI-1-AMMSUL. AMMONIUMSULFAT ist bis zu einem maximalen Grenzwert von 100g/hl nur zur alkoholischen Gärung bzw. 30g/hl bei der zweiten alkoholischen Gärung zu Schaumwein zugelassen.

### Anwendung

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

1. Gabe 1-2 Tage nach Gärbeginn ca. 30g/hl zur besseren Hefevermehrung.
2. Gabe bei sehr unterversorgten Weinen und bei einem entstehenden Böckser.

Bei schwach versorgten Mosten oder einer Vergärung mit Hefen mit hohem Nährstoffbedarf kann eine dritte Gabe erforderlich sein.

Ab 10%vol. Alkohol oder 15°Oe sollte kein AMMONIUMSULFAT mehr gegeben werden, da dann die Hefe das Ammonium nicht mehr aufnehmen kann.

### Wirkungsweise

AMMONIUMSULFAT ist überall dort angezeigt, wo stickstoffarme Weine zu erwarten sind. Die Dosage von AMMONIUMSULFAT schafft in diesen Fällen die Grundlage für eine ausreichende Nährstoffversorgung der Weinhefen. Es sollte grundsätzlich 1-2 Tage nach Gärbeginn AMMONIUMSULFAT dosiert werden um eine sichere und reintonige Gärung zu erreichen.

Der Einsatz von AMMONIUMSULFAT

- begünstigt eine zügige und vollständige Vergärung.
- Fehlgärungen werden weitestgehend vermieden.
- Die Weine vergären reintoniger.

### Hinweise zur Lagerung

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

### Verkaufseinheiten:

25 kg

*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  
Informationen-  
schriften beraten  
nach bestem  
Wissen, jedoch  
ohne Rechts-  
verbindlichkeit.*

*Es gelten unsere  
allgemeinen  
Verkaufs- und  
Liefer-  
bedingungen.*

Gedruckt am: 09.01.23