

Für ausgezeichnete Qualitäten:

KELLER-FERRO

Kaliumhexacyanoferrat (II), E536

Art.-Nr. G 200

*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-FERRO ist Kaliumhexacyanoferrat und gemäß EU-VO 2019/934 Anhang I, Tabelle 2 zugelassen für die Behandlung zur Eliminierung überflüssigen Eisens im Wein. Die Behandlung von Wein mit KELLER-FERRO muss, gemäß EU-VO 2019/934 Anhang I, Anlage 4, unter Überwachung eines Önologen durchgeführt werden. Es ist nicht in allen Kategorien von Weinerzeugnissen zulässig, siehe oben genannte Verordnung. KELLER-FERRO ist als Verarbeitungshilfsstoff eingestuft und entspricht in Beschaffenheit und Qualität dem OIV-Kodex COEI-1-POTFER.

Anwendung

Die durch Laborversuche ermittelte Menge KELLER-FERRO ist in warmem Wasser gut zu lösen und sofort dem Wein unter Rühren beizumischen. Auf eine gute Verteilung im Gebinde ist zu achten. Die Behandlung sollte immer zusammen mit einer Flugschönung mit KELLERSOL® 30A und GELA-QUICK® durchgeführt werden. Die Schönungsreaktion ist im Allgemeinen nach etwa 24 Stunden beendet. Der Abstich sollte daher spätestens 4 Tage nach Absetzen des Trubes erfolgen, um eine Blausäurebildung auszuschließen. Ist eine Bentonit-Schönung erforderlich, so muss sie immer vor der Blauschönung vorgenommen werden. Die Behandlung der Weine mit KELLER-FERRO muss unter Aufsicht eines Önologen durchgeführt werden. Eine Nachprüfung des erzielten Schönungseffektes ist obligatorisch. Der Wein muss nach der Behandlung noch Reste von Eisen aufweisen.

Wirkungsweise

KELLER-FERRO reagiert mit Metallen (Eisen, Zink, Mangan, Kupfer usw.) unter Bildung unlöslicher Komplexsalzverbindungen, die sich als leicht filtrierbarer Trub -durch Eisen meist blau gefärbt- innerhalb weniger Tage gut absetzen. Das Absetzen des Trubes sollte durch eine Flugschönung unterstützt werden.

Hinweise zur Lagerung

KELLER-FERRO trocken lagern. Auch bei sachgerechter Lagerung neigt KELLER-FERRO auf Grund seiner Kristallstruktur schon nach kurzer Zeit zum „Zusammenbacken“ und Verklumpen. Dies hat jedoch auf die Wirksamkeit des Produktes keine negativen Einflüsse. Angebrochene Packungen wieder gut verschließen und alsbald verbrauchen.

Verkaufseinheiten

1kg
5kg
25kg
40 x 25kg (Original-Palette)

Gedruckt am: 12.01.21

Keller
*Erfolg durch optimale
Getränkebehandlung*