

# Für ausgezeichnete Qualitäten:

## KELLER - KD

Kaliummetabisulfit, E224, CAS 16731-55-8

Art.-Nr. G 224

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-KD ist ein weißes bis schwach gelbliches Pulver, das stechend nach Schwefeldioxid riecht. KELLER-KD ist nach EU-VO 2019/934 Anhang I, Tabelle 2, unter der Beachtung der Grenzwerte unter Anhang I, Abschnitt B dieser Verordnung, für die Weinbehandlung zugelassen.

Weine die mit KELLER-KD behandelt wurden, müssen entsprechend der EU-VO 1169/2011 gekennzeichnet werden.

### Anwendung

KELLER-KD enthält einen wirksamen Anteil von 57% SO<sub>2</sub>. In der Praxis rechnet man jedoch mit 50% verwertbarem SO<sub>2</sub>, sodass 1g KELLER-KD etwa 0,5g gasförmiger schwefliger Säure entsprechen.

### Ökologie

KELLER-KD ist gemäß der EU-VO 889/2008 Anhang VIIIa, in den dort festgelegten Grenzwerten, für den Ausbau von Biowein zugelassen.

### Mostschwefelung:

ca. 10g KELLER-KD je 100kg Maische Mostschwefelung fördert eine optimale Klärfähigkeit, schnelle Vorklärung und reintonige Gärung. Mostschwefelung beugt Weinkrankheiten und Weinfehlern vor, insbesondere Essigstich sowie der Neigung zum Braunwerden und der Hochfarbigkeit der Weine.

### Weinschwefelung:

gesunder Wein: ca. 10g/hl.  
säurearmer, fehlerhafter Wein: ca. 15g/hl.  
stark brauner oder  
bakterienkranker Wein: ca. 20g/hl.

Der Zusatz erfolgt zweckmäßigerweise beim ersten Abstich. Während des Ausbaus sollte der Gehalt an freier schwefliger Säure kontrolliert und bei Bedarf nachgegeben werden. Gesetzliche Grenzwerte der gesamten SO<sub>2</sub> beachten!

### Wirkungsweise

KELLER-KD wirkt nur im sauren Medium. In Maische, Most oder Wein wird SO<sub>2</sub> frei und entfaltet so am Entstehungsort und im Entstehungsstadium eine besonders große Wirksamkeit. KELLER-KD in Lösung unterdrückt die Entwicklung schädlicher Mikroorganismen, wirkt reduzierend, desinfizierend und keimtötend.

### Sicherheitshinweise

Zur sicheren Handhabung das Sicherheitsdatenblatt beachten.

### Anmerkung

Nach dem Einbringen von KELLER-KD in ein saueres Milieu löst sich das darin enthaltene SO<sub>2</sub> in drei verschiedenen Aggregatzuständen. Diese stehen zueinander in einem gewissen Gleichgewicht, das vom pH-Wert abhängig ist. Die Konzentration der bioziden Form der SO<sub>2</sub> ist am höchsten je niedriger der pH-Wert liegt.

### Mikrobiozide Wirksamkeit

pH-Wert	Aktivität von 50mg/l freie SO <sub>2</sub> bei pH 3,2 in mg	prozentuale Aktivität von 50mg/l freie SO <sub>2</sub> bei pH 3,2
2,8	122	244%
2,9	96	192%
3,0	78	155%
3,1	62	125%
3,2	50	100%
3,3	40	80%
3,4	32	64%
3,5	26	51%
3,6	20	41%
3,7	16	33%
3,8	13	26%
3,9	10	21%
4,0	8	16%

### Verkaufseinheiten

1kg Dose  
5kg Eimer  
15kg Eimer  
25kg Sack (49 x 25kg Original-Palette)

Gedruckt am: 12.01.21

**Keller**  
Erfolg durch optimale  
Getränkebehandlung