

# Für ausgezeichnete Qualitäten:

## KELLER - CMC

**Carboxymethylcellulose-Lösung zur Stabilisierung  
des echten Weinsteins (Kaliumhydrogentartrat / KHT) E466**

**Art.-Nr. G 228**

### Produktbeschreibung

Keller-CMC ist eine 5%ige Carboxymethylcellulose-Lösung. Keller-CMC ist nach EG-VO 2019/934 Anhang I, Tabelle 2 für Weißwein und Roséwein sowie alle Kategorien von Schaum- und Perlwein zur Stabilisierung des echten Weinsteins (KHT) zugelassen und als Zusatzstoff eingestuft. Keller-CMC wird ausschließlich aus dem Rohstoff Holz gewonnen und darf bis zu einer Höchstdosage von 400ml/hl angewendet werden. Keller CMC enthält die allergene Zutat Sulfite. So behandelte Weine, müssen entsprechend der EU/VO 2019/33 Anhang I gekennzeichnet werden.

### Anwendung

Keller-CMC verhindert die Ausscheidung von Kaliumhydrogentartrat (KHT), also dem echten Weinstein, dauerhaft und sicher unter den folgenden Bedingungen. Der Wein muss vor Zugabe von Keller-CMC absolut **eiweißfrei** und sehr **scharf vorfiltriert** sein. Schon geringe Restmengen an Eiweiß führen, im Kontakt mit CMC, zu einer Trübung oder zu Kolloiden, die den Wein, im schlimmsten Fall, unfiltrierbar machen. Bei Weinen, die mit Lysozym behandelt wurden, ist der Einsatz von Keller-CMC im Vorversuch zu prüfen. Um Eiweiße sicher und schonend zu entfernen, beachten Sie bitte das Produktdatenblatt von CANAPURE®.

Zudem ist die Wirksamkeit von Keller-CMC ab einer Sättigungstemperatur von 20°C eingeschränkt und darf dann nicht verwendet werden. Aus diesem Grund muss die Sättigungstemperatur ermittelt werden um mehr Anwendersicherheit zu erreichen. Keller-CMC kann mit Farbstoffen von Rot- und Roséweinen reagieren und ausfallen. Es kommt zu Farbverlusten und zu einer geringeren Stabilisierungswirkung.

### Dosage

Je nach Sättigungstemperatur werden mindestens 100ml/hl bis maximal 400ml/hl benötigt. Keller-CMC wird in 10facher Weinmenge verdünnt und unter Rühren dem Wein zugesetzt. Auf eine gute und homogene Verteilung ist unbedingt zu achten. Die Zugabe muss mindestens 5 Tage vor der Abfüllung erfolgen.

### Sektherstellung

Bei der Sektherstellung können 200ml/hl in den Grundwein dosiert werden um den Weinstein-ausfall während der zweiten Gärung zu verhindern. Danach kann noch einmal eine Dosage von 200ml/hl mit dem Exportlikör erfolgen.

### Wirkungsweise

Keller-CMC verhindert durch seine kolloidale Struktur das Wachstum von Kristallisationskeimen und hält so Kalium und Weinsäure in einem „metastabilen“ Zustand. Die Ausscheidung von Calciumtartrat (CaT) kann hingegen nicht verhindert werden. CaT-Ausscheidungen können schon bei einem Gehalt von 100mg/l Calcium auftreten können jedoch durch eine Behandlung mit **Calciumstabilat** (siehe Produktdatenblatt Art.-Nr.: G 301) vermieden werden. Im Falle einer Calciumtartratausscheidung können die so entstandenen Kristalle auch als Kristallisationskeim für Kaliumhydrogentartrat dienen, sodass ein Mischkristall entsteht.

Keller-CMC hat keinerlei negativen Auswirkungen auf die Sensorik.

### Zu beachten!

- **Wein muss absolut frei von Eiweiß sein**
- **Calciumtartrat-Ausscheidungen können nicht verhindert werden.**
- **Vor der Anwendung muss der Wein scharf filtriert worden sein.**

### Lagerung

Dicht verschlossen, frostsicher, kühl und trocken lagern. Angebrochen Verpackungen sind alsbald aufzubrauchen

### Verpackung:

1kg	KU-Flasche
5kg	Kanister
25kg	Kanister
1200kg	Container

*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.*

Gedruckt am: 10.01.23

**keller**  
*Erfolg durch optimale  
Getränkebehandlung*