

Für ausgezeichnete Qualitäten:

KELLER – LACTIC®

80%ige Milchsäure, flüssig, E270,

Zur sensorischen Feineinstellung der titrierbaren Säure

Art.-Nr. G 245

Spitzen-
produkte
zur
Getränke-
behandlung

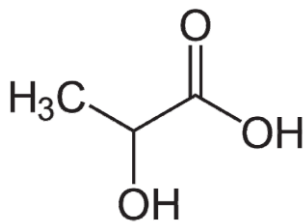
Vorbemerkung

KELLER-LACTIC® ist gemäß EU-VO 2019/934 Anhang I, Tabelle 2 unter den Bedingungen und Grenzwerten gemäß Anhang VIII Teil 1, Abschnitte C und D der VO-EU 1308/2013, geändert durch EU-VO 2021/2117, für die Säuerung zugelassen und ist als Zusatzstoff eingestuft.

Zu beachten ist:

- Die Säuerung muss gemeldet werden. Diese Meldung kann auch vorab und pauschal für alle Säuerungen erfolgen.
- Die Säuerung muss in dem Weinbaubetrieb und in der Weinbauzone durchgeführt werden, in der die Trauben geerntet worden sind.
- Die Säuerung ist im Stoffbuch der Weinbuchhaltung zu dokumentieren. Daneben ist sie auch auf dem Kontenblatt zu führen und auf den Begleitdokumenten einzutragen.
- Die Säuerung und Anreicherung ein- und desselben Erzeugnisses schließen einander ebenso aus wie eine Säuerung und Entsäuerung. Traubenmost und Wein gelten als getrennte Erzeugnisse.
- Zugelassen ist eine Säuerung um 4g/l errechnet als Weinsäure bzw. 53,3mVal/l. Dies bedeutet eine maximal Säuerungsspanne von max. 4,99ml/l KELLER-LACTIC®.

Es werden zum Beispiel 1,25ml/l 80%ige Milchsäure benötigt, um die titrierbare Säure (berechnet als Weinsäure) um 1g/l zu erhöhen.



Strukturformel Milchsäure

Ökologischer Weinbau

KELLER-LACTIC® ist gemäß EU-VO 2018/848 für die Bereitung von Biowein zugelassen.

Produktbeschreibung

Die Milchsäure liegt als 80%ige, klare, helle Flüssigkeit vor. Sie ist eine biologisch sehr stabile Säure, kann also nicht von den im Wein vorkommenden Mikroorganismen abgebaut werden. Bei KELLER-LACTIC® ist die pH-Wertabsenkung nicht so effektiv wie bei der Weinsäure. Deshalb eignet sie sich vor allem für den Einsatz im fertigen Wein bzw. kurz vor der Abfüllung.

Berechnung

Auch eine kombinierte Säuerung, z.B. Most- und Weinsäuerung darf 53,3mVal/l nicht überschreiten. Eine Zugabe von 1g/l Weinsäure entspricht 13,3mVal/l. Die Zugabe von 1ml/l 80%iger Milchsäure entspricht 10,6mVal. Bei einer angenommenen Mostsäuerung mit 2,5g/l Weinsäure, das entspricht 33,3mVal/l wäre noch eine Säuerungsspanne von 20mVal/l möglich. Das entspricht 1,9ml/l KELLER-LACTIC®.

Anwendung

KELLER-LACTIC® in 10facher Menge Wein lösen und unter Rühren der Gesamtmenge zugeben. Auf eine gute Verteilung ist zu achten. Die Dosage sollte unbedingt in einem Vorversuch sensorisch ermittelt werden.

Hinweis zur Lagerung

KELLER-LACTIC® trocken und geruchsneutral lagern. Angebrochene Verpackungen gut verschließen und alsbald aufbrauchen.

Verpackung

1kg, 5kg, 10kg, 25kg

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