

# Für ausgezeichnete Qualitäten:

## KELLER-PVPP

Polyvinylpolypyrrolidon, E1202, CAS 25249-54-1

Art.-Nr. G 291

### Produktbeschreibung

KELLER-PVPP ist reines Polyvinylpolypyrrolidon. KELLER-PVPP ist gemäß EU-VO 2019, Anhang I Tabelle 2 zugelassen und entspricht in Reinheit und Qualität dem OIV Kodex COEI-1-PVPP. KELLER-PVPP ist als Verarbeitungshilfsstoff eingestuft. Nach EU-VO 2019/C409 darf die Dosis von PVPP 80g/hl nicht überschreiten.

### Anwendung

Grundsätzlich kann die KELLER-PVPP-Behandlung sowohl im Most als auch im Wein vorgenommen werden. Besonders empfehlenswert dürfte jedoch eine Behandlung während des ersten oder zweiten Abstichs sein, und zwar vor der Bentonit-Schönung. Für die normale Vorsorgebehandlung reichen 30-70g/hl Wein oder Most aus. Die praktische Anwendung für das Großgebinde ist sehr einfach. Die ermittelte Menge KELLER-PVPP wird in etwas Wein angerührt und anschließend dem Gebinde zugegeben. Auf eine gute Verteilung ist zu achten. Nach 2 Stunden kann eine Bentonit- und/oder Kieselol/Gelatine-Schönung erfolgen, oder aber es kann nach einem Tag auch ohne diese Zusatzschönung abfiltriert werden.

### Wirkungsweise

Durch die Mechanisierung der Traubenernte und -annahme nehmen phenolische Verbindungen im Wein ständig zu. Das Ergebnis der Bearbeitung mit solchen Anlagen ist oft, dass die späteren Weine nicht nur einen herben Geschmack aufweisen und dadurch das Sortenbukett stören, sondern dass sie vor allem sauerstoffempfindlicher werden. Diese Weine oxidieren also schneller, d.h. sie werden braun bzw. dunkelfarbig und verlieren durch den typischen Oxidationsgeschmack ihre Frische. Von ganz besonderer Wichtigkeit ist auch, dass die Polyphenole mit Proteinen und Schwermetallen Verbindungen eingehen und demzufolge auf der Flasche Trübungen hervorrufen können.

KELLER-PVPP entzieht nun auf einfachste Weise die unerwünschten phenolischen Substanzen. KELLER-PVPP gibt keinerlei Stoffe an den Wein ab. Durch die Anwendung geringer Mengen wird die Oxidationsfähigkeit des Weines stark herabgesetzt, was eine Einsparung von schwefeliger Säure zur Folge hat. Die Weine bauen nicht so rasch ab und behalten länger ihre helle Farbe und vor allem ihre Frische. Auch bereits braungewordene, d.h. oxidativ geschädigte Weine können mit KELLER-PVPP wieder verbessert werden. KELLER-PVPP ist hervorragend für die Behandlung von Sektgrundweinen geeignet. Bei Rotweinen entfernt KELLER-PVPP sowohl braune als auch rote Farbpigmente. Da jedoch bei vorsichtigem Dosieren die Adsorption von roten Farbstoffen so gering wie möglich gehalten werden kann, bringt die KELLER-PVPP-Behandlung durch die vornehmliche Adsorption brauner Farbstoffe eine gewisse Farbstabilität mit sich und vermindert zudem das schnelle Altern dieser Weine. Hierfür empfohlene Zugabemenge: 10 - 25g/hl.

### Anmerkung

Die jeweils geltenden gesetzlichen Bestimmungen sind zu beachten.

### Verkaufseinheiten

1kg; 5kg; 22,7kg

*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: 12.01.21

**Keller**  
*Erfolg durch optimale  
Getränkebehandlung*