

Für ausgezeichnete Qualitäten:

KELLER - TARTRIC

Natürliche Weinsäure zur gezielten Regulierung des Säuregehaltes, E334 Art.-Nr. G 298

Produktbeschreibung

KELLER-TARTRIC ist gemäß EU-VO 2019/934 Anhang I, Tabelle 2 zugelassen und als Zusatz eingestuft. KELLER-TARTRIC ist eine reine L(+)-Weinsäure landwirtschaftlichen Ursprungs und darf 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, verwendet werden.

Zu beachten ist:

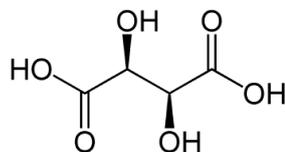
- Die Säuerung muss gemeldet werden. Diese Meldung kann auch vorab und pauschal für alle Säuerungen erfolgen.
- Die Säuerung muss in dem Weinbaubetrieb und in der Weinbauzone durchgeführt werden, in der die Trauben geerntet worden sind.
- Die Säuerung ist im Stoffbuch der Weinbuchhaltung zu dokumentieren. 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.

Ökologischer Weinbau

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

Wirkungsweise

KELLER-TARTRIC ist besonders geeignet um den pH-Wert im Most abzusenken und somit eine biologisch sicherere Vergärung zu bewerkstelligen.



Strukturformel Weinsäure

Theoretisch führt das Einbringen von 1g/l Weinsäure zu einer Erhöhung der Gesamtsäure um 1g/l. Da aber die Weinsäure mit Kalium, das durch andere schwächere Säuren neutralisiert ist, reagiert und als Kaliumhydrogentartrat (Weinstein) ausfällt, kommt es wieder zu einer Abnahme des Gesamtsäuregehaltes. Auch der pH-Wert steigt wieder leicht an, da nur eine Säuregruppe der Weinsäure an Kalium gebunden ist und somit der Weinstein einen sauren Charakter hat. Deshalb muss bei der Säuerung von fertigem Wein eine Stabilisierung der Weinsäure abgewartet werden. Dies ist nicht nur wichtig in Hinblick auf die Weinsteinstabilität, sondern auch auf die Sensorik. Die zugesetzte Weinsäure harmonisiert sich sensorisch innerhalb einiger Wochen. Sollte KELLER-TARTRIC kurz vor der Abfüllung eingesetzt werden, so muss der Wein unbedingt mit KELLER-META 40+ stabilisiert werden.

Berechnung

Auch eine kombinierte Anwendung verschiedener Säuren, darf in Summe 53,3mVal/l nicht überschreiten. Eine Zugabe von 1g/l Weinsäure entspricht 13,3mVal/l. Die Zugabe von 1ml/l KELLER-LACTIC® (80%ige Milchsäure) entspricht 10,6mVal. Die Zugabe von 1g/l KELLER-MALIC® (Äpfelsäure) entspricht 14,9mVal.

Anwendung

KELLER-TARTRIC ist leicht löslich und sollte in 10-20facher Menge des Getränks aufgelöst und dem Gesamtgebilde zugegeben werden. Das Gebinde sollte gut durchmischt werden.

Verkaufseinheiten

1kg, 5kg, 10kg, 25kg

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: 11.01.23

Keller
Erfolg durch optimale
Getränkebehandlung