

Für ausgezeichnete Qualitäten:

KELLER-META+

Metaweinsäure, für die Weinsteinstabilisierung, E353

Art.-Nr. G 299

Produktbeschreibung

KELLER-META+ stabilisiert Weine gegen Weinsteinausfall. KELLER-META+ ist gemäß EU-VO 2019, Anhang I, Tabelle 2 zur Weinsteinstabilisierung zugelassen und als Zusatzstoff eingestuft. Es entspricht in Reinheit und Qualität dem OIV Kodex COEI-1-METACI. Nach der EU-VO 2019/C409 sollte die Zugabe erst direkt vor der Abfüllung erfolgen. Die verwendete Dosis beträgt maximal 100mg/l (10g/hl).

Ökologischer Weinbau

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

Anwendung

Zunächst den zu behandelnden Wein mit ALBUMEX-Bentonit gründlich eiweißfrei und mit KELLER-FERRO blauschönen. Bei geringen pH-Wert-Verschiebungen können bereits kleinste Eiweißrestmengen zu späteren Nachtrübungen führen. Außerdem setzt die Anwesenheit von Eisen die Wirksamkeit der KELLER-META+ sofort herab. 100g KELLER-META+ je 1000l Wein werden in einer Teilmenge Wein kalt aufgelöst und 3-5 Tage vor der Flaschenfüllung dem Wein zugegeben. Erwärmung vermindert die Wirksamkeit von KELLER-META+. Daher ist die Warmabfüllung von Weinen, die mit KELLER-META+ behandelt wurden, nicht angezeigt.

Wirkungsweise

Die funktionellen Gruppen der leichtlöslichen, kristallinen KELLER-META+ sind hoch verestert, wodurch eine sehr gute Wirksamkeit erreicht wird. KELLER-META+ wirkt im Wein, ähnlich kristallisationshemmend wie Schutzkolloide. KELLER-META+ umschließt die unsichtbaren Mikroweinstein kristalle und verhindert so ihre Agglomeration zu sichtbaren Makrokristallen, welche ausfallen können. KELLER-META+ bleibt, bei richtiger Anwendung, in der Regel ein Jahr wirksam. Eine kühle Lagerung des behandelten Weins kann die Wirkdauer erheblich verlängern.

Hinweise zur Lagerung

KELLER-META+ ist sehr hygroskopisch (wasseranziehend) und muss daher luftdicht und trocken aufbewahrt werden. Angebrochene Packungen wieder gut verschließen und alsbald aufbrauchen.

Verpackung

KELLER-META+ wird in luftdichten, geruchs- und geschmacksneutralen Aluminiumbeuteln mit 1kg Nettoinhalt.

Verkaufseinheiten

1kg; 20 x 1kg (Originalkarton)

*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
Internet:
www.keller-mannheim.de
e-mail:
info@keller-mannheim.de*

*Unsere
Informations-
schriften beraten
nach bestem
Wissen, jedoch
ohne Rechts-
verbindlichkeit.*

*Es gelten unsere
allgemeinen
Verkaufs- und
Liefer-
bedingungen.*

Gedruckt am: 11.01.2023

keller
*Erfolg durch optimale
Getränkebehandlung*