

Für ausgezeichnete Qualitäten:

KELLER - ASCO

Ascorbinsäure, Vitamin C, Oxidationsschutz, E300

Art.-Nr.: G 300

Produktbeschreibung

KELLER-ASCO ist nach EU-VO 2019/934 Anhang I, Tabelle 2 bis zu einem maximalen Grenzwert von 250mg/L (25g/hl) zu gelassen und als Zusatzstoff eingestuft. KELLER-ASCO entspricht in Reinheit und Qualität dem OIV-Kodex COEI-1-ASCACI.

Ökologischer Weinbau

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

Anwendung

KELLER-ASCO in Wein auflösen. Für die Herstellung von Lösungen aus KELLER-ASCO dürfen keine Metallgegenstände (außer V2A-Stahl, Aluminium) verwendet werden. Am besten eignen sich Gefäße aus Glas, Porzellan, Emaille, Holz oder Kunststoff. Die KELLER-ASCO-Lösung erst kurz vor der Flaschenfüllung dem zu füllenden Wein zudosieren. Die Abfüllung selbst sollte dann möglichst ohne Sauerstoffzutritt erfolgen.

Wirkungsweise

Durch den Zusatz von KELLER-ASCO zu Wein wird der Bestand an freier schwefliger Säure geschont, sodass diese in größerer Menge und für längere Zeit für die außerhalb des Oxidationsschutzes liegenden Aufgaben zur Verfügung steht. KELLER-ASCO stabilisiert in einem normal geschwefelten Weißwein auch bei Lagerung bis maximal 3-4 Jahre den ausgereiften Charakter und hemmt unerwünschte Alterungserscheinungen. KELLER-ASCO ist neben ausreichend hohen Mengen SO₂ ein zusätzliches Oxidationsschutzmittel und damit besonders für reduktive Weine zu empfehlen.

Anmerkung

KELLER-ASCO stört die Bestimmung der schwefligen Säure und muss bei der Untersuchung der freien SO₂ immer berücksichtigt werden. Eine Methode zur Ermittlung beider Substanzen nebeneinander liegt jedoch vor.

KELLER-ASCO und UTA-Bekämpfung

Der Zusatz von KELLER-ASCO unmittelbar nach der Gärung ist eine bewährte Strategie zur Lösung der UTA-Problematik. Die Dosage von KELLER-ASCO sollte so früh wie möglich erfolgen, da sich bereits gebildete UTA-Aromen nicht mehr durch KELLER-ASCO entfernen oder maskieren lassen. Jedoch sollte bei diesem Verfahren darauf geachtet werden, dass immer mindestens 40mg/l freie SO₂ erhalten bleibt. Wurde der Jungwein bereits geschwefelt, ist die freie SO₂ vor dem Einrühren der KELLER-ASCO auf 40mg/l einzustellen. Bei noch ungeschwefeltem Jungwein kann die Zugabe von schwefliger Säure und KELLER-ASCO zeitgleich erfolgen. Es sollten 15g/hl KELLER-ASCO dosiert werden. Ein Belüften der Weine ist problematisch, da die KELLER-ASCO oxidiert wird und nicht mehr wirksam ist. Bei allen Ausbaumaßnahmen ist auf geringstmöglichen Luftkontakt zu achten. Die Gebinde müssen unbedingt immer spundvoll sein. Weine nicht im Anbruch ohne Schutzgasüberschichtung liegen lassen, selbst nicht für wenige Tage. Kunststoffgebinde und kleine Holzfässer sind für den Weinausbau möglichst zu vermeiden.

Hinweise zur Lagerung

KELLER-ASCO ist licht- und feuchtigkeitsempfindlich. Dunkel, kühl und trocken lagern. Angebrochene Packungen wieder dicht verschließen und alsbald aufbrauchen.

Verkaufseinheiten

1kg; 5kg; 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*