

Für ausgezeichnete Qualitäten:

KELLER WEIN-SULFIT®-15

15%ige Kaliumhydrogensulfit-/ Kaliumbisulfitlösung, E228

Art.-Nr. G 388

Spitzen-
produkte
zur
Getränke-
behandlung

Produktbeschreibung

KELLER WEIN-SULFIT®-15 ist nach EU-VO 2019/934 Anhang I, Tabelle 2 unter der Beachtung der Grenzwerte in Anlage I Abschnitt B dieser Verordnung für die Weinbehandlung zugelassen. Wein-Sulfit®-15 entspricht in Reinheit und Qualität dem OIV Kodex COEI-1-POTBIS.

KELLER WEIN-SULFIT®-15 ist als Zusatzstoff eingestuft. Folglich müssen alle damit behandelten Produkte entsprechend der EU-VO 1169/2011 gekennzeichnet werden.

Ökologie

KELLER WEIN-SULFIT®-15 ist gemäß EU-VO 889/2008 Anhang VIIIa für den Ausbau von Biowein zugelassen.

Anwendung

Durch seine flüssige Formulierung ist Keller Wein-Sulfit® besonders einfach anzuwenden und kann leicht im Gebinde verteilt werden. KELLER- WEIN-SULFIT® -15 ist eine ca. 28%ige Kaliumhydrogensulfitlösung und enthält einen wirksamen Anteil von ca. 15%Vol. SO₂. Dies bedeutet, dass 1Ltr. Keller Wein-Sulfit®-15 ca. 150g SO₂ enthält.

Keller Wein-Sulfit®-15	entspricht: SO ₂
6,7ml/hl	10mg/L
13,4ml/hl	20mg/L
20ml/hl	30mg/L
26,7ml/hl	40mg/L
33,4ml/hl	50mg/L

KELLER WEIN-SULFIT®-15 unter Rühren dem Wein zudosieren. Auf eine gute Verteilung ist zu achten. Der Behandlungserfolg muss nach der Anwendung mit den bekannten Methoden gemessen werden.

Lagerung

KELLER WEIN-SULFIT®-15 muss an einem gut belüfteten Ort nicht kälter als 10°C gelagert werden. Bei Temperaturen unter 10°C kann es partiell zu irreversibler Kristallisation kommen. Bei Temperaturen über 30°C kann es, durch den Dampfdruck im Gebinde, zu SO₂ Diffusion durch das Behältnis und so zu SO₂-Verlusten kommen.

Sicherheitshinweise



Achtung

Gefahrenhinweise:

- H319 Verursacht schwere Augenreizung.
H335 Kann die Atemwege reizen.
EUH031 Entwickelt bei Berührung mit Säure giftige Gase.

Anmerkung

Nach dem Einbringen von KELLER WEIN-SULFIT®-15 in ein saures Milieu löst sich das darin enthaltene SO₂ in drei verschiedenen Aggregatzuständen. Diese stehen zueinander in einem gewissen Gleichgewicht, das vom pH-Wert abhängig ist. Je niedriger der pH-Wert liegt, desto höher ist die Konzentration der mikrobiologisch wirksamen Form der SO₂.

Wirksamkeit

pH-Wert	Aktivitätsvergleich in mg/l von 50mg/l freie SO ₂	prozentuale Aktivität von 50mg/l freie SO ₂
2,8	122	244%
2,9	96	192%
3,0	78	155%
3,1	62	125%
3,2	50	100%
3,3	40	80%
3,4	32	64%
3,5	26	51%
3,6	20	41%
3,7	16	33%
3,8	13	26%
3,9	10	21%
4,0	8	16%

Verkaufseinheiten

- 1kg Flasche
15 x 1kg
5kg Kanister
25kg Kanister

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