

# Verwendung von Getränkebehandlungsmitteln zur Herstellung von Biowein nach EU- VO 834/2007



**keller**

*Erfolg durch optimale  
Getränkebehandlung*

Max F. Keller GmbH  
Einsteinstrasse 14a  
68169 Mannheim

[www.keller-mannheim.de](http://www.keller-mannheim.de)

Anhang:

Verkäuferbestätigung gemäß Artikel 9 Absatz 3 der Verordnung (EG) Nr. 834/2007

Stand: 29. Januar 2021

# Verwendung von Weinhefen, trocken und Heferindenzubereitungen

---

**FERMIVIN 7013®**

*Sichert eine schnelle und vollständige Vergärung unter Erhaltung der Sortentypizität.*

---

**FERMIVIN® SM102**

*Hefe für aromatische Weißweine und für die Erhaltung der Sortentypizität.*

---

**FERMIVIN® CHAMPION  
& FERMIVIN® CHAMPION BOOSTER**

*Fructophile Hefe für den erfolgreichen Neustart steckengebliebener Gärungen.*

---

**FERMIVIN® PDM**

*Preisgünstige Reinzuchtheefe.*

---

**FERMIVIN® E73**

*Für fruchtige, ausgewogene Rotweine.*

---

**FERMIVIN® VB1**

*Hefe für den aromaorientierten Ausbau von Weißweinen.*

---

**FERMIVIN® 4F9**

*Für den "sur-lie" Ausbau aromatischer Weiß- und Roséweine.*

---

**FERMIVIN® LS2**

*Perfekt adaptiert an die Mostvergärung und Versektung.*

---

**FERMIVIN® LVCB**

*Für eine sichere Vergärung aromatischer und harmonischer Weißweine.*

---

**FERMIVIN® VR5**

*Für große ausdrucksstarke Rotweine.*

---

**FERMIVIN® XL**

*Fruchtige, weiche Rotweine mit viel „Mundgefühl“.*

---

**FERMIVIN® 3C**

*Bringt den typischen Rebsortencharakter von Chardonnay-Weinen voll zur Geltung.*

---

**FERMIVIN® TS28**

*Bringt den typischen Rebsortencharakter von Sauvignon blanc-Weinen voll zur Geltung.*

---

**FERMIVIN® PF6**

*Betont den besondern Charakter von Spätburgunder-Rotweinen.*

---

**FERMIVIN® MT48**

*Bringt den typischen Rebsortencharakter von Merlot-Rotweinen voll zur Geltung.*

---

**FERMIVIN® A33**

*Bringt den typischen Rebsortencharakter von Cabernet-Rotweinen voll zur Geltung.*

---

**VINOFERM® Super**

*Trockenreinzuchthefer mit verstärkter Aktivität.*

---

**VINOFERM® Riesling**

*Zur Herstellung rassiger und feinfruchtiger, rebsortenbetonter Rieslingweine.*

---

**VINOFERM® Burgunder**

*zur Verstärkung des typischen Fruchtcharakters in extraktreichen Burgunder-Rotweinen.*

---

## **Verwendung Diammoniumphosphat, Thiaminiumdichlorhydrat, inaktivierte Hefen, Hefeautolysate und Heferinde**

---

**KELLER-DAP**

*di-Ammoniumphosphat, rieselfähig,  
Standardnährsalz.*

---

**KELLER-THIAMIN**

*Vitamin B1.*

---

**NUTRIFERM® Plus**

*Komplett Nährstoff.*

---

**EXTRAFERM®**

*Abbau natürlicher, gärhemmender Toxine durch geruchsfreie und geschmacksneutrale Hefezellwände.*

---

**NATUFERM® Pure**

*Hefenährstoff mit besonders hohem Gehalt anorganischen Aminosäuren*

---

**NATUFERM® Bright**

*Hefenährstoff für erhöhte Aromaproduktion in Weiß- und Roséweinen*

---

**MAXAFERM®**

*Komplettheferenährstoff*

---

## **Verwendung von Kaliumdisulfit**

---

**KELLER-KD**

*Kaliumdisulfit, Kaliumpyrosulfit, E224.*

---

**KELLER Wein-Sulfit-15**

*15%ige Kaliumbisulfitlösung E228.*

---

**PYROL®-Pulver**

*Spezialpräparat zur Schwefelung von Maische,  
Most und Jungwein.*

---

## **Verwendung von önologischer Holzkohle (Aktivkohle)**

---

**KLAROVIN® BI**

*Aktivkohle perliert für die Bitterton- und  
Polyphenoladsorption in Getränken.*

---

**KLAROVIN® FA**

*Aktivkohle extrudiert, für die Farbfehler-  
beseitigung in Getränken.*

---

**KLAROVIN® Rouge**

*Aktivkohle perliert für die Anwendung in Maische,  
Most und Jungwein aus rotem Lesegut.*

---

**KLAROVIN® GE**

*Aktivkohle extrudiert, für die  
Geschmacksfehlerbeseitigung in Getränken.*

---

**KLAROVIN® Pulver**

*Universelle Aktivkohle für die  
Getränkebehandlung.*

---

**KLAROVIN® W**

*Extra staubarme Pulver-Universalkohle für die  
Getränkebehandlung.*

---

## **Klärung: Gelatine**

---

**GELA-QUICK® P BIO**

*Bio-zertifizierte Klärgelatine, 80 Bloom*

---

**KELLER-FLOTA-GEL® BIO**

*Bio-zertifizierte Flotationsgelatine, 200 Bloom*

---

## **Klärung: Pflanzliche Proteine, Hausenblase, Eialbumin, Tannin**

---

**PLANTAVIN® CF**

*Klärschönung und Gerbstoffreduzierung.*

---

**KELLER-HAUSENFINE**

*Mikrogranulat, rost- und eisenfrei.*

---

**HAUSEN-GEL®**

*Für eine besonders effektive und schonende Klärung.*

---

**KELLER-ALBUMIN**

*Hühnereiweiß-Pulver.*

---

**KELLER-TANNIN**

*Flugschönung.*

---

## **Klärung: Kasein, Siliziumdioxid, Bentonit, pektolytische Enzyme**

---

**KELLER-PUR®**

*Casein-Präparat zur Direkteinstreuung.*

---

**HYDROGEL**

*Spezialpräparat zur Adsorption von Firne-Tönen.*

---

**KELLERSOL 15**

*Kieselzol 15% alkalisch.*

---

**KELLERSOL 30A**

*Kieselzol 30% alkalisch.*

---

**ALBUMEX® Perl extra**

*Calcium-Bentonit perliert für die Getränkebehandlung, eisenarm.*

---

**ALBUMEX® Rouge**

*Spezial-Bentonit perliert für die Rotweinbehandlung, eisenarm.*

---

**ALBUMEX® Spez. C Pulver**

*Calcium-Bentonit perliert für die Getränkebehandlung, eisenarm.*

---

**CANATON®**

*Calcium-Natrium-Bentonit perliert für die Getränkebehandlung, eisenarm.*

---

**MOSTONIT® Perl extra**

*Spezial-Bentonit perliert für die Mostbehandlung, eisenarm.*

---

**MOSTONIT® FERM +**

*Extrem eisenarmes Bentonit zum mitvergären.*

---

**CANAPURE®**

*Natrium-Calcium Bentonit granuliert für die Weinbehandlung, extrem eisenarm.*

---

<b>RAPIDASE® Clear</b>	<i>Enzym für schnell, effiziente Klärung von Traubenmost.</i>
<b>RAPIDASE® Clear Extrem</b>	<i>Enzym für schnell, effiziente Klärung unter schwierigen Bedingungen.</i>
<b>RAPIDASE® Extra Color</b>	<i>Enzympräparat für die Extraktion der Rotweinfarbstoffe.</i>
<b>RAPIDASE® Extra Fruit</b>	<i>Enzym für moderne Rotweine.</i>
<b>RAPIDASE® Expression Aroma</b>	<i>Enzym für schnelle, frühzeitige Extraktion von Aromavorstufen während der Maischestandzeit.</i>
<b>RAPIDASE® Thermoflash</b>	<i>Enzym für schnelle Depektinisierung von wärmebehandelten Traubenmosten.</i>
<b>RAPIDASE® Flotation</b>	<i>Enzym für schnelle, effiziente Flotation des Traubenmostes.</i>
<b>SEPAZYM® PV8</b>	<i>Önologisches pektolytisches Enzym, hochkonzentriert.</i>
<b>SEPAZYM® Flot P</b>	<i>Önologisches Enzym, zur Optimierung der Flotationsleistung, Mikrogranulat.</i>
<b>SEPAZYM® Flot L</b>	<i>Önologisches Enzym, zur Optimierung der Flotationsleistung, flüssig.</i>
<b>SEPAZYM® Vino</b>	<i>Flüssiges pektolytisches Enzym für die Most- und Maischebehandlung.</i>
<b>SEPAZYM® Weiss</b>	<i>Flüssiges pektolytisches Enzym, zur Beschleunigung der Vorklärung.</i>
<b>SEPAZYM® Rot</b>	<i>Flüssiges Spezial-Enzym, zur Verbesserung der Pressbarkeit von Rotmaischen.</i>

---

## Verwendung zur Säuerung

---

**KELLER-TARTRIC**

*Natürliche Weinsäure zur gezielten Regulierung des Säuregehaltes, E334.*

---

**KELLER-LACTIC**

*80%ige Milchsäure, flüssig, E270.*

---

## Verwendung zur Entsäuerung

---

**DS-KALK**

*Calciumcarbonat zur Doppelsalzentsäuerung, E170.*

---

**KELLER-KALK**

*Calciumcarbonat für die Entsäuerung, E170.*

---

**K-H-C**

*Kaliumhydrogencarbonat zur Entsäuerung und Feinentsäuerung, E501.*

---

## Verwendung von Milchsäurebakterien

---

**KELLER-BSA MAXX 2**

*Starterkulturen für den biologischen Säureabbau.*

---

**MALOFERM® PLUS**

*Starterkultur für den biologischen Säureabbau unter besonders schwierigen Bedingungen*

---

**MALOFERM® Fruity**

*Starterkultur für den biologischen Säureabbau für mehr Frucht*

---

## Zugabe von L-Ascorbinsäure

---

**KELLER-Asco**

*Vitamin C, Oxidationsschutz, E300.*

---

---

## Zugabe zur Stabilisierung des Weins

---

**KELLER-Citro**

*Zitronensäure-Monohydrat für die Anwendung im Getränkebereich, E330.*

---

## Zugabe von Tanninen

---

**Tannin RM**

*Önologisches Tannin, für die Farbstoffstabilisierung.*

---

**Tannin de Chêne**

*Eichenholztannin.*

---

**Tannin Supra**

*Limousin-Eichetannin.*

---

**UvaTan®**

*Traubentannin aus Beerenschalen und Traubenkernen*

---

**UvaTan® TK**

*Traubentannin aus Traubenkernen.*

---

**UvaTan® BS**

*Traubentannin aus Beerenschalen.*

---

**INFINITY BLU**

*Oxidationsschutz beim Ausbau von Rot- Rosé- und Weißweinen.*

---

**INFINITY Fruity Red**

*Veredlung und Revitalisierung von Rotweinen.*

---

**INFINITY Fruity White**

*Veredlung und Revitalisierung von Weißweinen.*

---

## Zugabe von Metaweinsäure

---

**KELLER-META 40+**

*Meta-Weinsäure, hochverestert, leicht löslich, E353.*

---



---

## Verwendung von Kaliumbitartrat

---

**KONTAKT-KRISTALL**

*Spezial-Weinstein für das Kontaktverfahren.*

---

---

## Verwendung von Hefemannoproteinen

---

**FINAL TOUCH® POP**

*Mannoproteinlösung für vollendete Qualitätssekte*

---

**FINAL TOUCH® Tonic**

*Mannoproteinlösung für perfekte Weiß- und Roséweine*

---

**FINAL TOUCH® Gusto**

*Mannoproteinlösung für perfekte Rotweine*

---

---

## Verwendung von Eichenholzstücken

---

**BEST OAK® 8MT**

*Medium getoastete Eichenholz-Chips aus deutscher Eiche.*

---

**BEST OAK® 8HT**

*Hoch getoastete Eichenholz-Chips aus deutscher Eiche.*

---

**BEST OAK® 8PTH**

*Premium-hoch getoastete Eichenholz-Chips aus deutscher Eiche.*

---

**BEST OAK® 2NTF**

*Ungetoastete Eichenholz-Chips aus deutscher Eiche. Für die Anwendung in Most und Maische.*

---

**BEST OAK® White Structure**

*2/3 Ungetoastete und 1/3 getoastete Eichenholz-Chips aus deutscher Eiche. Für die Anwendung in weißen Mosten zum mitgären.*

---

## **Bitte beachten Sie!!!**

**Die in diesem Dokument aufgeführten Produkte sind unserer Auffassung nach konform mit der derzeit gültigen, oben genannten EU/Verordnung. Da jedoch in unterschiedlichen Bundesländern, sowie unterschiedlichen Staaten der europäischen Gemeinschaft unterschiedliche Auslegungen dieser Verordnung von Seiten der Verwaltungsorgane vorgenommen wurden, kann dieses Dokument nicht als rechtlich verbindliche Beratung hinsichtlich der Zulässigkeit der genannten Produkte gesehen werden.**

**Um Sicher zugehen, ob ein Produkt für Biowein zulässig ist oder nicht, fragen Sie bitte Ihre Kontrollstelle bzw. Kontrollverein.**



Produkte für die Getränkebehandlung  
DSM – Weinhefen u. Enzyme  
**deconex**\* - Reinigung u. Desinfektion  
**CONOSTAN** metallo-organic Standards  
Labor- und Industriechemikalien  
Glas und Geräte für's Labor

Max F. Keller GmbH Postfach 12 10 36 D-68061  
Mannheim

**Mannheim, den 29.01.2021**

**Verkäuferbestätigung über gentechnisch veränderte Stoffe und Gemische gemäß Artikel 9 Absatz 3 der Verordnung (EG) Nr. 834/2007**

Sehr geehrte Damen und Herren,

gerne bestätigen wir hiermit, dass die in diesem Dokument genannten Behandlungsmittel weder aus noch durch GVO im Sinne der Verwendung dieser Begriffe in den Artikeln 2 und 9 der Verordnung (EG) Nr. 834/2007 hergestellt wurden, und keine Informationen vorliegen, die darauf schließen lassen, dass diese Erklärung falsch ist.

Auch bestätigen wir, dass die in diesem Dokument genannten Behandlungsmittel die Anforderungen von Artikel 9 der Verordnung (EG) Nr. 834/2007 hinsichtlich des Verbots der Verwendung von GVO erfüllen.

Hiermit verpflichten wir uns, unseren Kunden unverzüglich Mitteilung zu machen, wenn diese Bestätigung widerrufen wird oder wenn Informationen bekannt werden, die die Richtigkeit dieser Bestätigung in Frage stellt.

Wir ermächtigen hiermit die für die Kontrolle unseres Kunden zuständige Kontrollstelle bzw. Kontrollbehörde im Sinne von Artikel 2 der Verordnung (EG) Nr. 834/2007, die Richtigkeit dieser Bestätigung zu prüfen und erforderlichenfalls Proben für den Nachweis zu ziehen. Wir stimmen zu, dass diese Aufgabe von einer unabhängigen Stelle vorgenommen werden kann, die von der Kontrollstelle schriftlich benannt wird. Die dabei entstehenden Kosten werden von uns nicht getragen.

Der Unterzeichnete haftet für die Richtigkeit der Angaben dieser Bestätigung.

**MAX F. KELLER GmbH**

Dieses Dokument ist mit elektronischer Datenverarbeitung erstellt und ist auch ohne Unterschrift gültig.



Max F. Keller GmbH  
D-68169 Mannheim · Einsteinstrasse 14a  
Geschäftsführer: Dipl.-Kfm. Harald Keller  
Handelsregister: Mannheim HRB 2855

Telefon ++49 (0)621-32 27 9-0  
Telefax ++49 (0)621-32 27 9-27  
info@keller-mannheim.de  
www.keller-mannheim.de

Postbank Karlsruhe (BLZ 660 100 75) 799 36 -750  
Commerzbank AG, Mannheim (BLZ 670 400 31) 3 000 429  
Deutsche Bank AG, Mannheim (BLZ 670 700 10) 0 293 688  
Ust.-Id.Nr.: DE 143869516

