

Für ausgezeichnete Qualitäten:

KELLER - DAP

di-Ammoniumphosphat, rieselfähig
Standard-Hefenährsalz, E 342, CAS 7783-28-0

Art.-Nr. G 130

*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.*

Produktbeschreibung

KELLER-DAP ist gemäß EG-VO 2019-934, Anhang I, Tabelle 2 zugelassen und als Verarbeitungshilfsstoff eingestuft. KELLER-DAP ist bis zu einem maximalen Grenzwert von 100g/hl nur zur alkoholischen Gärung bzw. 30g/hl bei der zweiten alkoholischen Gärung zu Schaumwein zugelassen. KELLER-DAP entspricht in Qualität und Reinheit dem OIV-Kodex COEI-1-PHODIA.

Ökologie

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

Anwendung

KELLER-DAP in einer kleinen Menge Wasser lösen und dem Most zugeben. Auf gleichmäßige Verteilung achten. Die Dosage von max. 100g/hl KELLER-DAP sollte verteilt auf die Gärung eingebracht werden:

Bei extrem unterversorgten Mosten kann eine erste Gabe zu Gärbeginn (ca. 30g/hl) eingebracht werden.

Am effektivsten wird KELLER-DAP 2-3 Tage nach Gärbeginn eingebracht. Dadurch wird eine gute Nährstoffversorgung hergestellt und die Weine werden reintoniger.

Bei schwach versorgten Mosten oder einer Vergärung mit Hefen mit hohem Nährstoffbedarf kann eine dritte Gabe erforderlich sein. Der Nährstoffmangel wird durch das Auftreten von Bocksern angezeigt. Mit einer KELLER-DAP-Gabe von ca. 30g/hl ist der Bockser am nächsten Tag verschwunden. Ab 10%vol. Alkohol oder 15°Oe sollte kein KELLER-DAP mehr gegeben werden, da dann die Hefe das Ammonium nicht mehr aufnehmen kann.

Wirkungsweise

KELLER-DAP ist überall dort angezeigt, wo phosphat- oder stickstoffarme Weine zu erwarten sind. Die Dosage von KELLER-DAP schafft in diesen Fällen die Grundlage für eine ausreichende Nährstoffversorgung der Weinhefen. Der Einsatz von KELLER-DAP begünstigt eine zügige, vollständige und reintonige Vergärung. Geschmackliche Fehlgärungen werden weitestgehend vermieden.

Hinweise zur Lagerung

Kühl und trocken lagern. Angebrochene Packungen wieder dicht verschließen und alsbald aufbrauchen.

Verkaufseinheiten:

1kg; 10kg; 25kg

Gedruckt am: 20.02.24

keller
Erfolg durch optimale
Getränkebehandlung