

Für ausgezeichnete Qualitäten:

KELLER-THIAMIN

Thiaminhydrochlorid, CAS 67-03-8

Art.-Nr. G 140

Produktbeschreibung

KELLER-THIAMIN ist, gemäß EU-VO 2019-934, Anhang I, Tabelle 2 bis zu einem Grenzwert von 0,6mg/l zugelassen und als Verarbeitungshilfsstoff eingestuft. KELLER-THIAMIN entspricht dem OIV-Kodex COEI-1-THIAMIN. Nach EU-VO 2019-C409 ist KELLER-THIAMIN für die zweite Gärung bei der Sektbereitung bis zu einem Grenzwert von 0,6mg/l Grundwein (0,6g/1000l).

Ökologie

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

Wirkungsweise

Thiamin ist ein essentielles Vitamin, ein Vitamin also, das von der Hefe nicht selbst hergestellt werden kann. Thiamin gilt als wachstumsfördernd, muss also in der Vermehrungsphase der Hefe in ausreichenden Mengen vorhanden sein. Nachdem die Vermehrungsphase abgeschlossen ist, kann Thiamin kaum noch aufgenommen werden. Deshalb ist es unbedingt notwendig, KELLER-THIAMIN schon vor der Gärung in das gärfähige Gebinde einzubringen. KELLER-THIAMIN wirkt als wichtiges Coenzym bei der Decarboxylierung von Pyruvat zu Acetaldehyd und bei der Umsetzung der Ketoglutar Säure im Zitronensäurezyklus. Dadurch trägt KELLER-THIAMIN zu einer besseren Endvergärung und einer besseren SO₂-Bilanz bei. Das natürliche Thiamin wird durch Botrytis, Essigsäurebakterien, „wilde“ Hefen, eine Bentonit-schönung im Most oder auch durch Erhitzung (z.B. Rotwein-Maischeerhitzung) abgereichert. Deshalb sollte in jedem Fall der Most im gärfähigen Gebinde mit der zulässigen Höchstmenge an KELLER-THIAMIN versorgt werden. Bei faulem Lesegut senkt eine Gabe von 60mg/hl KELLER-THIAMIN den erhöhten SO₂-Bedarf deutlich ab und sollte daher in jedem Most eingesetzt werden.

Anwendung

KELLER-THIAMIN wird in einer kleinen Menge Most aufgelöst und als Hefenährlösung dem gärfähigen Gebinde unter intensivem Rühren zugegeben. Die Erfahrung hat gezeigt, dass eine Dosage von 0,6mg KELLER-THIAMIN pro Liter Most ausreichend sind.

Dosierung

Um auch kleinere Partien mit der richtigen Menge an Thiamin versorgen zu können, empfehlen wir die Herstellung einer Thiaminlösung. Diese Lösung kann wie folgt hergestellt werden:

6g KELLER-THIAMIN in 1Ltr. Wasser.

Von dieser Lösung werden 10ml pro hl Most gebraucht. Die Dosierung kann mit einer Pipette oder einem kleinen Standzylinder erfolgen. Da die Lösung nicht sehr haltbar ist, sollte sie im Kühlschrank aufbewahrt und innerhalb einer Woche aufgebraucht werden.

Hinweise zur Lagerung

KELLER-THIAMIN ist feuchtigkeitsempfindlich. Angebrochene Packungen wieder dicht verschließen und alsbald aufbrauchen.

Verkaufseinheiten

100g; 1kg

*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: 20.02.24

keller
*Erfolg durch optimale
Getränkebehandlung*