

Für ausgezeichnete Qualitäten:

KELLER - KD

Kaliummetabisulfit, E224, CAS 16731-55-8

Art.-Nr. G 224

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-KD ist ein weißes bis schwach gelbliches Pulver, das stechend nach Schwefeldioxid riecht. KELLER-KD ist nach EU-VO 2019/934 Anhang I, Tabelle 2, unter der Beachtung der Grenzwerte unter Anhang I, Abschnitt B dieser Verordnung, für die Weinbehandlung zugelassen und als Zusatzstoff eingestuft. Das in KELLER-KD enthaltene Sulfit ist gemäß Artikel 21 der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 eine allergene Zutat. So behandelte Weine, müssen entsprechend der EU/VO 2019/33 Anhang I gekennzeichnet werden.

Anwendung

KELLER-KD enthält einen wirksamen Anteil von 57% SO₂. In der Praxis rechnet man jedoch mit 50% verwertbarem SO₂, sodass 1g KELLER-KD etwa 0,5g gasförmiger schwefliger Säure entsprechen.

Ökologie

KELLER-KD ist gemäß EU-VO 2018/848 für die Bereitung von Biowein in den dort festgelegten Grenzwerten zugelassen.

Mostschwefelung:

ca. 10g KELLER-KD je 100kg Maische Mostschwefelung fördert eine optimale Klärfähigkeit, schnelle Vorklärung und reintonige Gärung. Mostschwefelung beugt Weinkrankheiten und Weinfehlern vor, insbesondere Essigstich sowie der Neigung zum Braunwerden und der Hochfarbigkeit der Weine.

Weinschwefelung

gesunder Wein: ca. 10g/hl.
säurearmer, fehlerhafter Wein: ca. 15g/hl.
stark brauner oder
bakterienkranker Wein: ca. 20g/hl.

Der Zusatz erfolgt zweckmäßigerweise beim ersten Abstich. Während des Ausbaus sollte der Gehalt an freier schwefliger Säure kontrolliert und bei Bedarf nachgegeben werden. Gesetzliche Grenzwerte der gesamten SO₂ beachten!

Wirkungsweise

KELLER-KD wirkt nur im sauren Medium. In Maische, Most oder Wein wird SO₂ frei und entfaltet so am Entstehungsort und im Entstehungsstadium eine besonders große Wirksamkeit. KELLER-KD in Lösung unterdrückt die Entwicklung schädlicher Mikroorganismen, wirkt reduzierend, desinfizierend und keimtötend.

Sicherheitshinweise

Zur sicheren Handhabung das Sicherheitsdatenblatt beachten.

Anmerkung

Nach dem Einbringen von KELLER-KD in ein saueres Milieu löst sich das darin enthaltene SO₂ in drei verschiedenen Aggregatzuständen. Diese stehen zueinander in einem gewissen Gleichgewicht, das vom pH-Wert abhängig ist. Die Konzentration der bioziden Form der SO₂ ist am höchsten je niedriger der pH-Wert liegt.

Mikrobiozide Wirksamkeit

pH-Wert	Aktivität von 50mg/l freie SO ₂ bei pH 3,2 in mg	prozentuale Aktivität von 50mg/l freie SO ₂ bei pH 3,2
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%

Hinweis zur Lagerung

KELLER-KD muss geruchsfrei an einem gut belüfteten Ort gelagert werden.

Verkaufseinheiten

1kg Dose
5kg Eimer
15kg Eimer
25kg Sack (49 x 25kg Original-Palette)

Gedruckt am: 20.02.24

keller
Erfolg durch optimale
Getränkebehandlung