KELLER-PVPP

Polyvinylpolypyrrolidon, **Art.-Nr. G 291**

Produktbeschreibung

KELLER-PVPP ist gemäß EU-VO 2019/934, Anhang I Tabelle 2 zugelassen und ist als Verarbeitungshilfsstoff eingestuft. KELLER-PVPP entspricht in Reinheit und Qualität dem OIV Kodex COEI-1-PVPP. KELLER-PVPP. Nach EU-VO 2019/C409 darf die Dosis von PVPP 80g/hl nicht überschreiten.

CAS 25249-54-1, E1202

Anwendung

Grundsätzlich kann die KELLER-PVPP-Be-handlung sowohl im Most als auch im Wein vorgenommen werden. Besonders empfehlenswert dürfte jedoch eine Behandlung während des ersten oder zweiten Abstichs sein, und zwar vor der Bentonit-Schönung. Für die normale Vorsorgebehandlung reichen 30-70g/hl Wein oder Most aus. Die praktische Anwendung für das Großgebinde ist sehr einfach. Die ermittelte Menge KELLER-PVPP wird in etwas Wein angerührt und anschließend dem Gebinde zugegeben. Auf eine gute Verteilung ist zu achten. Nach 2 Stunden kann eine Bentonit- und/oder Kieselsol/Gelatine-Schönung erfolgen, oder aber es kann nach einem Tag auch ohne diese Zusatzschönung abfiltriert werden.

Wirkungsweise

Durch die Mechanisierung der Traubenernte und -annahme nehmen phenolische Verbindungen im Wein ständig zu. Das Ergebnis der Bearbeitung mit solchen Anlagen ist oft, dass die späteren Weine nicht nur einen herben Geschmack aufweisen und dadurch das Sortenbukett stören, sondern dass sie vor allem sauer-stoffempfindlicher werden. Diese Weine oxidieren also schneller, d.h. sie werden braun bzw. dunkelfarbig und verlieren durch den typischen Oxidationsgeschmack ihre Frische. Von ganz besonderer Wichtigkeit ist auch, dass die Polyphenole mit Proteinen und Schwermetallen Verbindungen eingehen und demzufolge auf der Flasche Trübungen hervorrufen können.

KELLER-PVPP entzieht nun auf einfachste Weise die unerwünschten phenolischen Substanzen. KELLER-PVPP gibt keinerlei Stoffe an den Wein ab. Durch die Anwendung geringer Mengen wird die Oxidationsfähigkeit des Weines stark herabgesetzt, was eine Einsparung von schwefliger Säure zur Folge hat. Die Weine bauen nicht so rasch ab und behalten länger ihre helle Farbe und vor allem ihre Frische. Auch bereits braungewordene, d.h. oxidativ geschädigte Weine können mit KELLER-PVPP wieder verbessert werden. KELLER-PVPP ist hervorragend für die Behandlung von Sektgrundweinen geeignet. Bei Rotweinen entfernt KELLER-PVPP sowohl braune als auch rote Farbpigmente. Da jedoch bei vorsichtigem Dosieren die Adsorption von roten Farbstoffen so gering wie möglich gehalten werden kann, bringt die KELLER-PVPP-Behandlung durch die vornehmliche Adsorption brauner Farbstoffe eine gewisse Farbstabilität mit sich und vermindert zudem das schnelle Altern dieser Weine. Hierfür empfohlene Zugabemenge: 10-25g/hl.

Anmerkung

Die jeweils geltenden gesetzlichen Bestimmungen sind zu beachten.

Verkaufseinheiten

1kg; 5kg; 22,7kg

Gedruckt am: 13. Februar 2026

Max F. Keller GmbH
Einsteinstraße 14a
D-68169 Mannheim
Telefon: +49 (0)621 32 27 9-0
Telefax: +49 (0)621 32 27 9-27
E-Mail: info@keller-mannheim.de

Da die spezifischen Anwendungsbedingungen des Benutzers nicht unserer Kontrolle unterliegen, geben wir keinerlei Zusicherung oder Gewährleistung für möglicherweise zu erzielende Ergebnisse. Es obliegt dem Anwender, festzustellen, ob das Produkt für seine spezifischen Zwecke geeignet ist. Anwendung durch oenologisch geschultes Fachpersonal. **Es gelten unsere AGB.**