

# Für ausgezeichnete Qualitäten:

## KONTAKT-KRISTALL

Spezial-Weinstein für das Kontaktverfahren, E336(i) CAS 868-14-4

Art.-Nr. G 293

### Produktbeschreibung

KONTAKT-KRISTALL ist nach EU-VO 2019/934, Anhang I, Tabelle 2 für die Weinbehandlung zugelassen und als Verarbeitungshilfsstoff eingestuft. KONTAKT-KRISTALL entspricht in Reinheit und Qualität dem OIV Kodex COEI-1-POTBIT. KONTAKT-KRISTALL ist mikrokristalliner Weinstein, bestimmt für die Ausfällung von Weinsteinkristallen im Kontaktverfahren.

### Ökologischer Weinbau

KONTAKT-KRISTALL Pulver ist gemäß EU-VO 2018/848 für die Bereitung von Biowein zugelassen.

### Anwendung

Der zu stabilisierende Wein muss auf 0 bis -4°C herabgekühlt werden. Nach Erreichen dieser Stabilisierungstemperatur entnimmt man dem Gesamtgebilde eine Teilmenge Wein und rührt darin mindestens 4kg KONTAKT-KRISTALL je 100l Wein auf. Diese Suspension wird unter Rühren dem Gesamtgebilde wieder zugegeben. Für die Mehrzahl der Weine ist eine Reaktionszeit von ca. 2 Stunden ausreichend. Während der Reaktionszeit ist KONTAKT-KRISTALL durch gelegentliches Rühren in Verteilung zu halten.

### Beachten:

KONTAKT-KRISTALL wirkt optimal, wenn der Wein vor der Behandlung ausgeschönt und glanzhell filtriert wird. Um ein Wiederauflösen des ausgefallenen Weinsteins bei erhöhter Temperatur zu vermeiden, sollte im Anschluss an die Behandlung der Wein vom ausgefallenen Weinstein abgetrennt werden, vorzugsweise in gekühltem Zustand.

### Wirkungsweise

Weinsteinausscheidungen sind Teil des natürlichen Reifeprozesses des Weins. Durch das Abkühlen des Weines entsteht eine Übersättigung mit gelöstem Weinstein, die jedoch für eine Spontankristallisation nicht ausreicht. Die Zugabe von KONTAKT-KRISTALL erhöht die Übersättigung weiter und bringt gleichzeitig Impfkristalle in ausreichender Menge in den Wein ein. An diesen Impfkristallen scheidet sich sodann die Übersättigung ab und fällt als Weinsteinkristalle aus. Damit wird eine beschleunigte und zeitlich vorbestimmte Weinsteinausscheidung erreicht.

### Hinweise zur Lagerung

Trocken lagern, angebrochene Packungen wieder dicht verschließen und alsbald aufbrauchen.

### Verkaufseinheiten

25kg

*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  
Internet:  
www.keller-mannheim.de  
e-mail:  
info@keller-mannheim.de*

*Unsere  
Informations-  
schriften beraten  
nach bestem  
Wissen, jedoch  
ohne Rechts-  
verbindlichkeit.*

*Es gelten unsere  
allgemeinen  
Verkaufs- und  
Liefer-  
bedingungen.*

Gedruckt am: 20.02.2024

**Keller**  
*Erfolg durch optimale  
Getränkebehandlung*