

# Für ausgezeichnete Qualitäten:

## KELLER WEIN-SULFIT®-15

15%ige Kaliumhydrogensulfit-/ Kaliumbisulfitlösung, E228

Art.-Nr. G 388

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 WEIN-SULFIT®-15 ist nach EU-VO 2019/934 Anhang I, Tabelle 2 unter der Beachtung der Grenzwerte in Anlage I Abschnitt B dieser Verordnung für die Weinbehandlung zugelassen und als Zusatzstoff eingestuft. Wein-Sulfit®-15 entspricht in Reinheit und Qualität dem OIV Kodex COEI-1-POTBIS.

Das in KELLER WEIN-SULFIT®-15 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.

### Ökologie

KELLER WEIN-SULFIT®-15 ist gemäß EU-VO 2018/848 für die Bereitung von Biowein in den dort festgelegten Grenzwerten zugelassen.

### Anwendung

Durch seine flüssige Formulierung ist Keller Wein-Sulfit® besonders einfach anzuwenden und kann leicht im Gebinde verteilt werden. KELLER-WEIN-SULFIT® -15 ist eine ca. 28%ige Kaliumhydrogensulfitlösung und enthält einen wirksamen Anteil von ca. 15%Vol. SO<sub>2</sub>. Dies bedeutet, dass 1Ltr. Keller Wein-Sulfit®-15 ca. 150g SO<sub>2</sub> enthält.

Keller Wein-Sulfit®-15	entspricht: SO <sub>2</sub>
6,7ml/hl	10mg/L
13,4ml/hl	20mg/L
20ml/hl	30mg/L
26,7ml/hl	40mg/L
33,4ml/hl	50mg/L

KELLER WEIN-SULFIT®-15 unter Rühren dem Wein zudosieren. Auf eine gute Verteilung ist zu achten. Der Behandlungserfolg muss nach der Anwendung mit den bekannten Methoden gemessen werden.

### Lagerung

KELLER WEIN-SULFIT®-15 muss an einem gut belüfteten Ort nicht kälter als 10°C gelagert werden. Bei Temperaturen unter 10°C kann es partiell zu irreversibler Kristallisation kommen. Bei Temperaturen über 30°C kann es, durch den Dampfdruck im Gebinde, zu SO<sub>2</sub> Diffusion durch das Behältnis und so zu SO<sub>2</sub>-Verlusten kommen.

### Sicherheitshinweise



#### Achtung

Gefahrenhinweise:

- H319 Verursacht schwere Augenreizung.  
H335 Kann die Atemwege reizen.  
EUH031 Entwickelt bei Berührung mit Säure giftige Gase.

### Anmerkung

Nach dem Einbringen von KELLER WEIN-SULFIT®-15 in ein saures Milieu löst sich das darin enthaltene SO<sub>2</sub> in drei verschiedenen Aggregatzuständen. Diese stehen zueinander in einem gewissen Gleichgewicht, das vom pH-Wert abhängig ist. Je niedriger der pH-Wert liegt, desto höher ist die Konzentration der mikrobiologisch wirksamen Form der SO<sub>2</sub>.

### Wirksamkeit

pH-Wert	Aktivitätsvergleich in mg/l von 50mg/l freie SO <sub>2</sub>	prozentuale Aktivität von 50mg/l freie SO <sub>2</sub>
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%

### Verkaufseinheiten

- 1kg Flasche  
15 x 1kg  
5kg Kanister  
25kg Kanister

Gedruckt am: 20.02.24

**Keller**  
Erfolg durch optimale  
Getränkebehandlung