

# Verwendung von Getränkebehandlungsmitteln zur Herstellung von Biowein nach EU-VO 834/2007



**keller**

*Erfolg durch optimale  
Getränkebehandlung*

Max F. Keller GmbH  
Einsteinstrasse 14a  
68169 Mannheim  
[www.keller-mannheim.de](http://www.keller-mannheim.de)

# Verwendung von Weinhefen, trocken und Heferindenzubereitungen

---

<b>FERMIVIN®</b>	<i>Sichert eine schnelle und vollständige Vergärung unter Erhaltung der Sortentypizität.</i>
<b>FERMIVIN® PDM</b>	<i>Multifunktionaler Hefestamm für Vergärung und Versektung.</i>
<b>FERMIBLANC® AROM</b>	<i>Hefe für aromatische Weißweine und für die Erhaltung der Sortentypizität.</i>
<b>FERMICHAMP®</b>	<i>Fructophile Hefe für den erfolgreichen Neustart steckengebliebener Gärungen.</i>
<b>FERMIVIN® PDM BIO</b>	<i>Bio-zertifizierte Reinzuchthefer.</i>
<b>FERMIROUGE®</b>	<i>Für fruchtige, ausgewogene Rotweine.</i>
<b>FERMICRU® VB1</b>	<i>Hefe für den aromaorientierten Ausbau von Weißweinen.</i>
<b>FERMICRU® 4F9</b>	<i>Für den "sur-lie" Ausbau aromatischer Weiß- und Roséweine.</i>
<b>FERMICRU® LS2</b>	<i>Perfekt adaptiert an die Mostvergärung und Versektung.</i>
<b>FERMICRU® LVCB</b>	<i>Für eine sichere Vergärung aromatischer und harmonischer Weißweine.</i>
<b>FERMICRU® ROSÈ</b>	<i>Für den gezielten Ausbau aromatischer Roséweine.</i>
<b>FERMICRU® VR5</b>	<i>Für große ausdrucksstarke Rotweine.</i>
<b>FERMICRU® XL</b>	<i>Fruchtige, weiche Rotweine mit viel „Mundgefühl“.</i>
<b>Collection Cépage® Chardonnay</b>	<i>Bringt den typischen Rebsortencharakter von Chardonnay-Weinen voll zur Geltung.</i>
<b>Collection Cépage® Sauvignon</b>	<i>Bringt den typischen Rebsortencharakter von Sauvignon blanc-Weinen voll zur Geltung.</i>

---

Collection Cépage® Pinot	<i>Betont den besondern Charakter von Spätburgunder-Rotweinen.</i>
Collection Cépage® Merlot	<i>Bringt den typischen Rebsortencharakter von Merlot-Rotweinen voll zur Geltung.</i>
Collection Cépage® Cabernet	<i>Bringt den typischen Rebsortencharakter von Cabernet-Rotweinen voll zur Geltung.</i>
Collection Cépage® Cabernet	<i>Bringt den typischen Rebsortencharakter von Syrah voll zur Geltung.</i>
VINOFERM® Super	<i>Trockenreinzuchtheife mit verstärkter Aktivität.</i>
VINOFERM® Riesling	<i>Zur Herstellung rassiger und feinfruchtiger, rebsortenbetonter Rieslingweine.</i>
VINOFERM® Burgunder	<i>zur Verstärkung des typischen Fruchtcharakters in extraktreichen Burgunder-Rotweinen.</i>
EXTRAFERM®	<i>Abbau natürlicher, gärhemmender Toxine durch hochaktive, geruchsfreie und geschmacksneutrale Hefezellwände.</i>
NATUFERM®	<i>Hefenährstoff mit besonders hohem Gehalt anorganischen Aminosäuren und essentiellen Spurenelementen.</i>

## Verwendung Diammoniumphosphat, Thiaminiumdichlorhydrat

KELLER-DAP	<i>di-Ammoniumphosphat, rieselfähig, Standardnährsalz.</i>
KELLER-THIAMIN	<i>Vitamin B1.</i>
NUTRIFERM®	<i>Kombi-Nährsalz.</i>
NUTRIFERM® - PLUS	<i>Kombi-Nährsalz mit inaktivierten Hefen.</i>
MAXAFERM®	<i>Kombi-Hefenährsalz mit Zusatz von inaktivierten Hefen.</i>

## Verwendung von Kaliumdisulfit

---

KELLER-KD

*Kaliumdisulfit, Kaliumpyrosulfit, E224.*

---

PYROL<sup>®</sup>-Pulver

*Spezialpräparat zur Schwefelung von Maische, Most und Jungwein.*

---

## Verwendung von önologischer Holzkohle (Aktivkohle)

---

KLAROVIN<sup>®</sup> BI

*Aktivkohle perliert für die Bitterton- und Polyphenoladsorption in Getränken.*

---

KLAROVIN<sup>®</sup> FA

*Aktivkohle perliert für die Farbfehlerbeseitigung in Getränken.*

---

KLAROVIN<sup>®</sup> Rouge

*Aktivkohle perliert für die Anwendung in Maische, Most und Jungwein aus rotem Lesegut.*

---

KLAROVIN<sup>®</sup> GE

*Aktivkohle perliert für die Geschmacksfehlerbeseitigung in Getränken.*

---

KLAROVIN<sup>®</sup> Pulver

*Universelle Aktivkohle für die Getränkebehandlung.*

---

KLAROVIN<sup>®</sup> W

*Extra staubarme Pulver-Universalkohle für die Getränkebehandlung.*

---

## Klärung: Gelatine

---

GELA-QUICK<sup>®</sup> P BIO

*Bio-zertifizierte Klärgelatine, 80 Bloom*

---

GELA-QUICK<sup>®</sup> SL

*Speisegelatine, sofort löslich, pulverisiert.*

---

GELA-QUICK<sup>®</sup> F

*Gelöste Speisegelatine, flüssig, 20%.*

---

KELLER-FLOTA-GEL<sup>®</sup> BIO

*Bio-zertifizierte Flotationsgelatine, 200 Bloom*

---

---

## Klärung: Pflanzliche Proteine, Hausenblase, Eialbumin, Tannin

---

PLANTAVIN®	<i>Klärschönung und Gerbstoffreduzierung.</i>
KELLER-HAUSENFINE	<i>Mikrogranulat, rost- und eisenfrei.</i>
HAUSEN-GEL®	<i>Für eine besonders effektive und schonende Klärung.</i>
KELLER-ALBUMIN	<i>Hühnereiweiß-Pulver.</i>
KELLER-TANNIN	<i>Flugschönung.</i>

---

## Klärung: Kasein, Siliziumdioxid, Bentonit, pektolytische Enzyme

---

KELLER-PUR®	<i>Casein-Präparat zur Direkteinstreuung.</i>
HYDROGEL	<i>Spezialpräparat zur Adsorption von Firne-Tönen.</i>
KELLERSOL 15	<i>Kieselsool 15% alkalisch.</i>
KELLERSOL 30A	<i>Kieselsool 30% alkalisch.</i>
ALBUMEX® Perl extra	<i>Calcium-Bentonit perliert für die Getränkebehandlung, eisenarm.</i>
ALBUMEX® Rouge	<i>Spezial-Bentonit perliert für die Rotweinbehandlung, eisenarm.</i>

---

<b>ALBUMEX<sup>®</sup> Spez. C Pulver</b>	<i>Calcium-Bentonit perliert für die Getränkebehandlung, eisenarm.</i>
<b>CANATON<sup>®</sup></b>	<i>Calcium-Natrium-Bentonit perliert für die Getränkebehandlung, eisenarm.</i>
<b>MOSTONIT<sup>®</sup> Perl extra</b>	<i>Spezial-Bentonit perliert für die Mostbehandlung, eisenarm.</i>
<b>MOSTONIT<sup>®</sup> SPEZIAL K</b>	<i>Spezial-Most-Kohle-Bentonit perliert.</i>
<b>RAPIDASE<sup>®</sup> AR 2000</b>	<i>Aromaenzym.</i>
<b>RAPIDASE<sup>®</sup> CX</b>	<i>Enzym zur vollständigen Depektinisierung von Traubenmosten.</i>
<b>RAPIDASE<sup>®</sup> CB</b>	<i>Enzym für große Weißweine.</i>
<b>RAPIDASE<sup>®</sup> CR</b>	<i>Enzym für die Klärung und Filtrationsverbesserung von Rotweinen.</i>
<b>RAPIDASE<sup>®</sup> ExColor</b>	<i>Enzympräparat für die Extraktion der Rotweinfarbstoffe.</i>
<b>RAPIDASE<sup>®</sup> Maxifruit</b>	<i>Enzym für moderne Rotweine.</i>
<b>RAPIDASE<sup>®</sup> Expression</b>	<i>Enzym für trendige Weißweine.</i>
<b>RAPIDASE<sup>®</sup> Glucalees</b>	<i>Enzym für die Filtration und/oder für den Ausbau „Sur lie“.</i>
<b>RAPIDASE<sup>®</sup> Rosé</b>	<i>Das Roséwein-Aromamangement-Enzym.</i>
<b>RAPIDASE<sup>®</sup> Vino Super</b>	<i>Flüssiges Enzympräparat zur vollständigen Depektinisierung des Mostes.</i>
<b>SEPAZYM<sup>®</sup> PV8</b>	<i>Önologisches Spezialenzym, hochkonzentriert.</i>
<b>SEPAZYM<sup>®</sup> Flot P</b>	<i>Önologisches Enzym, zur Optimierung der Flotationsleistung, Mikrogranulat.</i>
<b>SEPAZYM<sup>®</sup> Flot L</b>	<i>Önologisches Enzym, zur Optimierung der Flotationsleistung, flüssig.</i>

SEPAZYM® VINO

*Flüssiges Spezial-Enzym für die Most- und Maischebehandlung.*

---

SEPAZYM® Weiss

*Flüssiges Spezial-Enzym.*

---

SEPAZYM® Rot

*Flüssiges Spezial-Enzym.*

---

## Verwendung zur Säuerung

---

KELLER-TARTRIC

*Natürliche Weinsäure zur gezielten Regulierung des Säuregehaltes, E334.*

---

KELLER-LACTIC

*80%ige Milchsäure, flüssig, E270.*

---

## Verwendung zur Entsäuerung

---

DS-KALK

*Spezialkalk zur Doppelsalzentsäuerung, E170.*

---

KELLER-KALK

*Spezialkalk für die Entsäuerung, E170.*

---

K-H-C

*Kaliumhydrogencarbonat zur Entsäuerung und Feinentsäuerung, E501.*

---

## Verwendung von Milchsäurebakterien

---

KELLER-BSA MAXX 2

*Starterkulturen für den biologischen Säureabbau.*

---

## Zugabe von L-Ascorbinsäure

---

KELLER-Asco

*Vitamin C, Oxidationsschutz, E300.*

---

## Zugabe zur Stabilisierung des Weins

---

**KELLER-Citro**

*Zitronensäure-Monohydrat für die Anwendung im Getränkebereich, E330.*

---

## Zugabe von Tanninen

---

**Tannin RM**

*Spezial-Rotmaische-Tannin.*

---

**Tannin de Chêne**

*Spezialtannin aus Eichenholz.*

---

**Tannin Supra**

*Spezial-Tannin-Extrakt aus Limousin-Eiche.*

---

**Grap'Tan S**

*Tannin aus Traubenbeerenhäuten, für die geschmackliche Abrundung von Weiß-, Rosé- und Rotweinen.*

---

**Grap'Tan PC**

*Zu 100% aus Trauben gewonnen, für die geschmackliche Abrundung von Weiß-, Rosé- und Rotweinen.*

---

## Zugabe von Metaweinsäure

---

**KELLER-META 40+**

*Meta-Weinsäure, hochverestert, leicht löslich, E353.*

---

## Verwendung von Gummiarabikum

---

---



## Verwendung von Kaliumbitartrat

---

KONTAKT-KRISTALL

*Spezial-Weinstein für das Kontaktverfahren.*

---

## Verwendung von Kupfersulfat (zugelassen bis 31.07.2015)

---

KUPFERSULFAT

*Böckserkorrektur.*

---

## Verwendung von Eichenholzstücken

---

BEST OAK® 8MT

*Medium getoastete Eichenholz-Chips aus deutscher Eiche.*

---

BEST OAK® 8HT

*Hoch getoastete Eichenholz-Chips aus deutscher Eiche.*

---

BEST OAK® 8PTH

*Premium-hoch getoastete Eichenholz-Chips aus deutscher Eiche.*

---

BEST OAK® 2NTF

*Ungetoastete Eichenholz-Chips aus deutscher Eiche. Für die Anwendung in Most und Maische.*

---



Produkte für die Getränkebehandlung  
DSM – Weinhefen u. Enzyme

**deconex**\* - Reinigung u. Desinfektion

**CONOSTAN** metallo-organic Standards

Labor- und Industriechemikalien

Glas und Geräte für's Labor

Max F. Keller GmbH Postfach 12 10 36 D-68061 Mannheim

**Mannheim, den 05.07.2013**

## **Verkäuferbestätigung über gentechnisch veränderte Stoffe und Gemische**

Sehr geehrte Damen und Herren,

gerne bestätigen wir hiermit, dass die in diesem Dokument genannten Behandlungsmittel weder aus noch durch GVO im Sinne der Verwendung dieser Begriffe in den Artikeln 2 und 9 der Verordnung (EG) Nr. 834/2007 hergestellt wurden, und keine Informationen vorliegen, die darauf schließen lassen, dass diese Erklärung falsch ist.

Auch bestätigen wir, dass die in diesem Dokument genannten Behandlungsmittel die Anforderungen von Artikel 9 der Verordnung (EG) Nr. 834/2007 hinsichtlich des Verbots der Verwendung von GVO erfüllen.

Hiermit verpflichten wir uns, unseren Kunden unverzüglich Mitteilung zu machen, wenn diese Bestätigung widerrufen wird oder wenn Informationen bekannt werden, die die Richtigkeit dieser Bestätigung in Frage stellt.

Wir ermächtigen hiermit die für die Kontrolle unseres Kunden zuständige Kontrollstelle bzw. Kontrollbehörde im Sinne von Artikel 2 der Verordnung (EG) Nr. 834/2007, die Richtigkeit dieser Bestätigung zu prüfen und erforderlichenfalls Proben für den Nachweis zu ziehen. Wir stimmen zu, dass diese Aufgabe von einer unabhängigen Stelle vorgenommen werden kann, die von der Kontrollstelle schriftlich benannt wird. Die dabei entstehenden Kosten werden von uns nicht getragen.

Der Unterzeichnete haftet für die Richtigkeit der Angaben dieser Bestätigung.

**MAX F. KELLER GmbH**

Dieses Dokument ist mit elektronischer Datenverarbeitung erstellt und ist auch ohne Unterschrift gültig.

