

# Für ausgezeichnete Qualitäten:

## AMMONIUMSULFAT

Ammoniumsulfat,  
Standard-Hefenährsalz

Art.-Nr. G 135

*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

AMMONIUMSULFAT entspricht in Qualität und Reinheit dem OIV-Codex, Resolution 15-2000. Speziell für die Weinbereitung hergestellt, ist AMMONIUMSULFAT gemäß EG-VO 606/2009, Anhang IA zugelassen bis zu einem maximalen Grenzwert von 100g/hl in Most und sich in Gärung befindlichen Wein bzw. 30g/hl bei der zweiten Gärung zu Schaumwein.

### Anwendung

AMMONIUMSULFAT in einer kleinen Menge Wasser lösen und dem Most zugeben. Auf gleichmäßige Verteilung achten. Die Dosage von max. 100g/hl AMMONIUMSULFAT sollte verteilt auf die Gärung eingebracht werden:

1. Gabe 1-2 Tage nach Gärbeginn ca. 30g/hl zur besseren Hefevermehrung.
2. Gabe bei sehr unterversorgten Weinen und bei einem entstehenden Bockser.

Bei schwach versorgten Mosten oder einer Vergärung mit Hefen mit hohem Nährstoffbedarf kann eine dritte Gabe erforderlich sein.

Ab 10%vol. Alkohol oder 15°Oe sollte kein AMMONIUMSULFAT mehr gegeben werden, da dann die Hefe das Ammonium nicht mehr aufnehmen kann.

### Wirkungsweise

AMMONIUMSULFAT ist überall dort angezeigt, wo stickstoffarme Weine zu erwarten sind. Die Dosage von AMMONIUMSULFAT schafft in diesen Fällen die Grundlage für eine ausreichende Nährstoffversorgung der Weinhefen. Es sollte grundsätzlich 1-2 Tage nach Gärbeginn AMMONIUMSULFAT dosiert werden um eine sichere und reintonige Gärung zu erreichen.

Der Einsatz von AMMONIUMSULFAT

- begünstigt eine zügige und vollständige Vergärung.
- Fehlgärungen werden weitestgehend vermieden.
- Die Weine vergären reintoniger.

### Hinweise zur Lagerung

Kühl und trocken lagern. Angebrochene Packungen wieder dicht verschließen und alsbald aufbrauchen.

### Verkaufseinheiten:

25 kg

Gedruckt am: 06.02.17

**Keller**  
Erfolg durch optimale  
Getränkebehandlung