

Für ausgezeichnete Qualitäten:

KELLER-THIAMIN

Hefenährsalz, Vitamin B₁

Art.-Nr. G 140

Produktbeschreibung

KELLER-THIAMIN ist ein rein-weißes, nahezu geruchs- und geschmacksfreies Pulver, welches auch als Vitamin B₁ bezeichnet wird. Speziell für die Weinbereitung hergestellt, entspricht KELLER-THIAMIN der OIV-Resolution 50-2000. Als Hefenährsalz ist KELLER-THIAMIN gemäß EU-VO Nr. 606/2009, Anhang IA bis zu einem maximalen Grenzwert von 0,6mg/l Most (0,6g/1000l) zugelassen.

Ökologie

KELLER-THIAMIN ist gemäß EU-VO 889/2008 Anhang VIIIa für die Verarbeitung ökologisch hergestellter Produkte zugelassen.

Wirkungsweise

Thiamin ist ein essentielles Vitamin, ein Vitamin also, das von der Hefe nicht selbst hergestellt werden kann. Thiamin gilt als wachstumsfördernd, muss also in der Vermehrungsphase der Hefe in ausreichenden Mengen vorhanden sein. Nachdem die Vermehrungsphase abgeschlossen ist, kann Thiamin kaum noch aufgenommen werden. Deshalb ist es unbedingt notwendig, KELLER-THIAMIN schon vor der Gärung in das gärfähige Gebinde einzubringen. KELLER-THIAMIN wirkt als wichtiges Coenzym bei der Umsetzung von Pyruvat zu Acetaldehyd und bei der Umsetzung der Ketoglutar Säure im Zitronensäurezyklus. Dadurch trägt KELLER-THIAMIN zu einer besseren Endvergärung und einer besseren SO₂-Bilanz bei. Das natürliche Thiamin wird durch Botrytis, Essigsäurebakterien, „wilde“ Hefen, eine Bentonitschönung im Most oder auch durch Erhitzung (z.B. Rotwein-Maischeerhitzung) abgereichert. Deshalb sollte in jedem Fall der Most im gärfähigen Gebinde mit der zulässigen Höchstmenge an KELLER-THIAMIN versorgt werden. Bei faulem Lesegut senkt eine Gabe von 60mg/hl KELLER-THIAMIN den erhöhten SO₂-Bedarf deutlich ab und sollte daher in jedem Most eingesetzt werden.

Anwendung

KELLER-THIAMIN wird in einer kleinen Menge Most aufgelöst und als Hefenährlösung dem gärfähigen Gebinde unter intensivem Rühren zugegeben. Die gesetzlich zulässige Höchstmenge an KELLER-THIAMIN soll ausgenutzt werden.

Dosierung

Um auch kleinere Partien mit der richtigen Menge an Thiamin versorgen zu können, empfehlen wir die Herstellung einer Thiaminlösung. Diese Lösung kann wie folgt hergestellt werden:

6g KELLER-THIAMIN in 1Ltr. Wasser.

Von dieser Lösung werden 10ml pro hl Most gebraucht. Die Dosierung kann mit einer Pipette oder einem kleinen Standzylinder erfolgen. Da die Lösung nicht sehr haltbar ist, sollte sie im Kühlschrank aufbewahrt und innerhalb einer Woche aufgebraucht werden.

Hinweise zur Lagerung

KELLER-THIAMIN ist feuchtigkeitsempfindlich. Angebrochene Packungen wieder dicht verschließen und alsbald aufbrauchen.

Verkaufseinheiten

100g; 1kg

*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.*

Gedruckt am: 06.02.17

keller
*Erfolg durch optimale
Getränkebehandlung*