

# Für ausgezeichnete Qualitäten:

## KELLER-KALK

Spezialkalk für die Normalentsäuerung, E170

Art.-Nr. G 170

### Produktbeschreibung

KELLER-KALK ist kohlen-saures, chemisch reines, extra leicht gefälltes Calciumcarbonat ( $\text{CaCO}_3$ ) für die Normalentsäuerung. KELLER-KALK ist ein reinweißes, eisenfreies, voluminöses, mikrokristallines, geruchs- und geschmacksfreies Produkt. KELLER-KALK ist gemäß EG-VO 606/2009 Anhang IA, unter den Bedingungen und Grenzwerten der EU-VO 479/2008 gemäß Anhang V, Abschnitte C und D sowie Artikel 11 und 13 der EU-VO 606/2009, für die Entsäuerung zugelassen.

### Ökologie

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

### Anwendung

Die Entsäuerungswirkung von KELLER-KALK ist vom Weinsäuregehalt abhängig. Der Weinsäuregehalt schwankt je nach Jahrgang, Rebsorte oder Lage zum Teil erheblich. Deshalb muss vor einer Entsäuerungsmaßnahme der Weinsäuregehalt bekannt sein. Es müssen 0,5g/l Weinsäure im Wein verbleiben, deshalb sollte ein Restwert von 1g/l angestrebt werden. Bei einer Mostentsäuerung muss beachtet werden, dass das im Wein natürlich vorkommende Kalium die Weinsäure weiter reduzieren kann. Deshalb sollte man den Most höchstens auf ca. 2g/l Restweinsäure entsäuern. Zur Säureverminderung um 1g/l sind für 1000l Most oder Wein 666g KELLER-KALK erforderlich. KELLER-KALK sollte trocken in einem Tank oder einer Bütte vorgelegt und unter langsamer Zugabe von Wein angeteigt werden, bis sich die  $\text{CO}_2$ -Entwicklung beruhigt und die Masse pumpfähig ist. Danach wird die Teilmenge komplett der Gesamtmenge zugesetzt. Dies hat zum Vorteil, dass die Gesamtmenge vor allzu starker  $\text{CO}_2$ -Entwicklung geschützt ist und die Auskristallisierung des Ca-Tartrates effektiver ist.

### Wirkungsweise

KELLER-KALK bindet die in Most und Wein vorhandene Weinsäure. Diese fällt in Form ihres unlöslichen Calciumsalzes aus und kann leicht abgetrennt werden.

### Calciumkristalle

Bei einer Säurereduzierung mit  $\text{CaCO}_3$  verbleiben Calciumreste im Wein, die auf der Flasche zu Kristallausscheidungen führen können. In der Literatur werden 6 bis 8 Wochen Wartezeit angegeben. Dies ist jedoch ein rein empirischer Wert und schützt nicht vor Calciumkristallen auf der Flasche. Jeder Wein, der mit Calciumcarbonat entsäuert worden ist, muss vor der Abfüllung auf seinen Ca-Gehalt überprüft werden. Liegen die Ca-Werte über 100mg/l, muss eine Behandlung mit DL-Weinsäure oder mit CALCIUMSTABILAT® durchgeführt werden.

### Hinweise zur Lagerung

KELLER-KALK trocken lagern. Angebrochene Packungen alsbald aufbrauchen.

### Verpackung

KELLER-KALK wird in umweltfreundlichen, chlorfrei gebleichten Papiersäcken mit 25kg Nettoinhalt geliefert.

### Anmerkung

KELLER-KALK ist ein Spezialpräparat für die Normalentsäuerung, das für die Doppelsalzensäuerung *nicht* angewendet werden kann. Für die erhöhten Anforderungen der Doppelsalzensäuerung steht DS-KALK zur Verfügung. Produktinfo zu DS-KALK siehe dort.

### Verkaufseinheiten

1 x 25kg Sack  
36 x 25kg Original-Palette

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