

# Für ausgezeichnete Qualitäten:

## KELLER – MAXX 2

Starterkulturen für den biologischen Säureabbau  
in Rotwein und Weißwein

Für 1000l Art.-Nr. G 178  
Für 5000l Art.-Nr. G 179

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

Die KELLER-MAXX2-Starterkultur besteht aus speziell selektierten *Leuconostoc oenos*-Stämmen, die aus spontan säureabbauenden Weinen isoliert wurden. Die Isolate werden getrennt gezüchtet und lyophilisiert. Ausgewählt wurden die Stämme auf Grund ihres Wachstums, ihrer Fähigkeit, Äpfelsäure bei den niedrigen pH-Werten des Weines abzubauen sowie ihrer organoleptischen Eigenschaften. Die KELLER-MAXX 2-Starterkulturen sind nach EU-VO 606/2009, Anhang IA für die Weinbehandlung zugelassen.

### Bedingungen für den biologischen Säureabbau in Wein mit Starterkulturen

#### SO<sub>2</sub>:

Gesamt-SO<sub>2</sub>: nicht höher als 30mg/l

Ideal: kein SO<sub>2</sub>

#### Zucker:

Um einen optimalen Säureabbau zu gewährleisten beim Pfung mit Bakterien gegen Ende der alkoholischen Gärung (Restzuckergehalt unter 4g/l) oder unmittelbar danach. Es ist schwierig, den biologischen Säureabbau in Weinen einzuleiten, in denen die Hefe sich bereits abgesetzt hat! Weine nicht während der stürmischen Gärung beimpfen!

#### pH:

Weine sollten pH3,0 oder höher haben (wenn nötig mit DS-KALK auf pH3,0 oder höher einstellen).

#### Temperatur:

Die Temperatur im Wein sollte bei 15°C oder darüber liegen. Bei höheren Temperaturen verläuft der BSA schneller, bei niedrigeren Temperaturen (ca. 10°-12°C) verläuft der BSA langsamer. Jedoch sollten 10°C im Wein nicht unterschritten werden.

Diese Vorgaben müssen unbedingt eingehalten werden, um einen direkten und erfolgreichen Einsatz der Starterkulturen zu ermöglichen. Bei ungünstigen Vorbedingungen muss eine Vermehrung durchgeführt werden. Bei höherer Dosierung als empfohlen, verläuft der BSA schneller.

### Wirkungsweise

Der biologische Säureabbau stellt eine harmonische Säurekorrektur dar. Weine, die erfolgreich einen biologischen Säureabbau durchlaufen haben, sind organoleptisch verbessert. Biologisch säurereduzierte Weine wurden bei sensorischen Prüfungen als körperreich bewertet. Biologisch säureabgebaute Weine weisen einen geringen SO<sub>2</sub>-Bedarf auf, da Aldehyd- und Ketoverbindungen (Nebenprodukte der alkoholischen Gärung) weitgehend abgebaut werden.

### Organoleptische Eigenschaften

Die KELLER-MAXX 2 Starterkulturen für die Weißweibereitung sind besonders neutral. Die rebsortenspezifische Fruchtigkeit der Weine bleibt erhalten, gleichzeitig wird durch den bio-logischen Säureabbau die Struktur der Weine verbessert. Diese Starterkultur ist auch bei niedrigen pH-Werten noch sehr aktiv. Die KELLER- MAXX 2 Starterkulturen für den Rotweibereich runden das Aroma angenehm ab, nehmen die Säurespitze und verbessern die Struktur der Weine - die Weine präsentieren sich komplex, rund und harmonisch.

### Hinweise zur Lagerung

Gefriergetrocknete KELLER- MAXX 2 Starterkulturen im Kühlschrank aufbewahren (bis maximal 18 Monate). Für KELLER- MAXX 2 ist keine Tiefkühlkette erforderlich. Kurzfristige Erwärmung während des Transportes hat keinen negativen Einfluss auf die Aktivität von KELLER- MAXX 2.

Gedruckt am: 04.01.16

**keller**  
Erfolg durch optimale  
Getränkebehandlung