

# Für ausgezeichnete Qualitäten:

## KELLER-SORBAT

**Kaliumsorbat sprüherliert, E202**

**Art.-Nr. G 202**

*Spitzen-  
produkte  
zur  
Getränke-  
behandlung*

### Produktbeschreibung

KELLER-SORBAT ist das sprüherlierte leicht lösliche Kaliumsalz der Sorbinsäure. KELLER-SORBAT entspricht in Qualität und Reinheit der Zusatzstoffverkehrs-VO Anlage 2, Liste 2, Kaliumsorbat E202 für Lebensmittel (beschränkte Verwendung). KELLER-SORBAT ist nach EU-VO 606/2009, Anhang IA bis zu einem maximalen Grenzwert von 268g je 1000l = 200g Sorbinsäure je 1000l zugelassen.

### Anwendung

KELLER-SORBAT wird ohne vorheriges Auflösen direkt in den Wein oder die Süßreserve eingestreut und durch sofortiges Rühren oder Umpumpen in der Gesamtmenge gut verteilt. Bei Wein sollte KELLER-SORBAT erst unmittelbar vor der Flaschenfüllung zugesetzt werden.

**Beachten:** Um geschmackliche Nebenwirkungen (Geranienton) zu vermeiden, muss unbedingt ein biologischer Säureabbau zu vermieden werden. Dazu muss der Wein vor der Füllung scharf filtriert und die freie SO<sub>2</sub> möglichst hoch eingestellt werden.

### Wirkungsweise

KELLER-SORBAT wirkt fungistatisch und hemmt somit weitgehend das Wachstum von Hefen und Schimmelpilzen, nicht jedoch die Entwicklung von Bakterien. Bei ordnungsgemäßer Anwendung wird KELLER-SORBAT nicht abgebaut, so dass ein anhaltender Konservierungseffekt gegeben ist.

### Hinweise zur Lagerung

KELLER-SORBAT trocken und gut verschlossen aufbewahren. Nach Anbruch zum alsbaldigen Verbrauch bestimmt.

### Verkaufseinheiten

1kg; 5kg; 25kg

*Max F. Keller GmbH  
Einsteinstraße 14a  
D-68169 Mannheim  
Tel. (0621) 3 22 79-79  
Fax (0621) 3 22 79-27  
Internet:  
www.keller-mannheim.de  
e-mail:  
info@keller-mannheim.de*



*Unsere  
Informationen-  
schriften beraten  
nach besten  
Wissen, jedoch  
ohne Rechts-  
verbindlichkeit.*

*Es gelten unsere  
allgemeinen  
Verkaufs- und  
Liefer-  
bedingungen.*

Gedruckt am: 06.02.2017

**Keller**  
*Erfolg durch optimale  
Getränkebehandlung*