

Für ausgezeichnete Qualitäten:

KELLER - KD

Kaliumpyrosulfit / Kaliumdisulfit, E224

Art.-Nr. G 224

*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

KELLER-KD ist ein weißes bis schwach gelbliches Pulver, das stechend nach Schwefeldioxid riecht. KELLER-KD ist nach EU-VO 606/2009 unter der Beachtung der Grenzwerte unter Anlage IB dieser Verordnung für die Weinbehandlung zugelassen. Weine, die mit KELLER-KD behandelt sind müssen entsprechen der EU-VO 607/2009 mit „enthält Sulfite“ oder dem entsprechenden Piktogramm gekennzeichnet werden.

Anwendung

KELLER-KD enthält einen wirksamen Anteil von 57% SO₂. In der Praxis rechnet man jedoch mit 50% verwertbarem SO₂, sodass 1g KELLER-KD etwa 0,5g gasförmiger schwefeliger Säure entsprechen.

Ökologie

KELLER-KD ist gemäß der EU-VO 889/2008 Anhang VIIIa, in den dort festgelegten Grenzwerte, für die Verarbeitung ökologisch hergestellter Produkte zugelassen.

Mostschwefelung:

ca. 10g KELLER-KD je 100kg Maische Mostschwefelung fördert eine optimale Klärfähigkeit, schnelle Vorklärung und reintönige Gärung. Mostschwefelung beugt Weinkrankheiten und Weinfehlern vor, insbesondere Essigstich sowie der Neigung zum Braunwerden und der Hochfarbigkeit der Weine.

Weinschwefelung:

gesunder Wein: ca. 10g/hl.
säurearmer, fehlerhafter Wein: ca. 15g/hl.
stark brauner oder
bakterienkranker Wein: ca. 20g/hl.

Der Zusatz erfolgt zweckmäßigerweise beim ersten Abstich. Weine, die im Anbruch liegen bzw. deren Fässer nur zum Teil gefüllt sind, müssen nach einiger Zeit erneut geschwefelt werden, da diese Weine durch die ständige Berührung mit der Luft besonders leicht dem Verderb ausgesetzt sind. Gesetzliche Grenzwerte der gesamten SO₂ beachten!

Wirkungsweise

KELLER-KD wirkt nur im sauren Medium. In Maische, Most oder Wein wird SO₂ frei und entfaltet so am Entstehungsort und im Entstehungsstadium eine besonders große Wirksamkeit. KELLER-KD in Lösung unterdrückt die Entwicklung schädlicher Mikroorganismen, wirkt reduzierend, desinfizierend und keimtötend.

Sicherheitshinweise

Zur sicheren Handhabung das Sicherheitsdatenblatt beachten.

Anmerkung

Nach dem Einbringen von KELLER-KD in ein saueres Milieu löst sich das darin enthaltene SO₂ in drei verschiedenen Aggregatzuständen. Diese stehen zueinander in einem gewissen Gleichgewicht, das vom pH-Wert abhängig ist. Die Konzentration der mikrobioziden Form der SO₂ ist am höchsten je niedriger der pH-Wert liegt.

Mikrobiozide Wirksamkeit

pH-Wert	Aktivität von 50mg/l freie SO ₂ bei pH 3,2 in mg	prozentuale Aktivität von 50mg/l freie SO ₂ bei pH 3,2
2,8	122	244%
2,9	96	192%
3,0	78	155%
3,1	62	125%
3,2	50	100%
3,3	40	80%
3,4	32	64%
3,5	26	51%
3,6	20	41%
3,7	16	33%
3,8	13	26%
3,9	10	21%
4,0	8	16%

Verkaufseinheiten

1kg Dose
5kg Eimer
15kg Eimer
25kg Sack (49 x 25kg Original-Palette)

Gedruckt am: 23.01.17

keller
Erfolg durch optimale
Getränkebehandlung