

Für ausgezeichnete Qualitäten:

Spitzen-
produkte
zur
Getränke-
behandlung

Spezifikation

Art.-Nr.	G 228
Produkt	KELLER-CMC
	Carboxymethylcelluloselösung
Aussehen	vollst. Gelöst, ohne Klumpen
Herkunft	Holz
GMO-Status	nicht GMO
Vegan-Status	vegan
Allergene Zutaten nach EU-Einstufung	enthält Sulfite

Merkmale	ME	Wert
ph-Wert		3,7 bis 4,3
SO ₂ -Gehalt	mg/l	< 2500
Substitutionsgrad		0,6 bis 0,95
Trockenmasse	%	4,8-5,0
Werte bezogen auf Trockenmasse		
Arsen	mg/kg	< 3
Blei	mg/kg	< 2
Quecksilber	mg/kg	< 1
Cadmium	mg/kg	< 1
Natriumgehalt	%	< 12,4
NaCl-gehalt	%	< 0,5
Freies Glykolat (berechnet als Na-Glykolat)	%	< 0,4

OIV Resolution OENO 366/2009

Wir bestätigen, dass die von uns gelieferte Ware den hohen Qualitätsanforderungen entspricht und die angegebenen Eigenschaften besitzt. Dies entbindet jedoch nicht den Anwender von einer Eingangskontrolle

Alle Informationen dieser Spezifikation entsprechen unseren derzeitigen Erfahrungen und Kenntnissen. Der Anwender muss eigenverantwortlich die Eignung unserer Produkte für die entsprechende Anwendung prüfen. Bestehende Schutzrechte, Gesetze und Bestimmungen sind zu beachten.

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: 04.01.17

Dies ist ein EDV technisch erstelltes Dokument und trägt deshalb keine Unterschrift. Verantwortlich für den Inhalt:
Max F. Keller GmbH, Mannheim

keller
Erfolg durch optimale
Getränkebehandlung