

# Für ausgezeichnete Qualitäten:

## PYROL® 1000fach bewährt - bekämpft die Infektion

Spezial-Schwefelprodukt

Art.-Nr. G 240

### Produktbeschreibung

PYROL® ist Kaliumdisulfit mit nicht mehr als 5% Tanningehalt. PYROL® entspricht der Vorschrift E224 der Zusatzstoffverkehrs VO - für Lebensmittel (beschränkte Verwendung) und ist für die Weinbereitung zugelassen gemäß EU-VO 606/2009, Anhang IA unter der Beachtung der Grenzwerte in Anhang IB der selben EU-VO. Weine, die mit PYROL® behandelt sind müssen entsprechen der EU-VO 607/2009 mit „enthält Sulfite“ oder dem entsprechenden Piktogramm gekennzeichnet werden.

### Ökologie

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

### Anwendung

PYROL® enthält einen wirksamen Anteil von 52% SO<sub>2</sub>. In der Praxis rechnet man jedoch mit 50% verwertbarem SO<sub>2</sub>, so dass 1g PYROL® etwa 0,5g gasförmiger schwefeliger Säure entsprechen. Zum Gebrauch wird das für die Wein- bzw. Mostmenge bestimmte PYROL® in etwa 2 bis 3l Most oder Wein kalt aufgelöst. Diese Lösung wird dann dem Gebinde zugegeben. Durch ausreichendes Durchmischen oder durch Umrühren ist für eine gleichmäßige Verteilung der Lösung in der Gesamtmenge zu sorgen.

### Dosierung:

Maische:	10g/100kg
Most, säurereich, gesund	10g/100l
Most, säurearm, zuckerreich	20g/100l
Wein	10 - 20g/100 l

Bei fehlerhaftem Lesegut Dosierung nach Bedarf um 25 - 50% erhöhen. Gesetzliche Grenzwerte der gesamten SO<sub>2</sub> beachten !

### Sicherheitshinweise

Zur sicheren Handhabung das Sicherheitsdatenblatt beachten

### Wirkungsweise

PYROL® wirkt nur im sauren Medium. In Maische, Most oder Wein wird SO<sub>2</sub> frei und entfaltet so am Entstehungsort und im Entstehungsstadium eine besonders große Wirksamkeit. Einem unerwünschten Verzehr von Gerbstoffen durch die frei werdende SO<sub>2</sub> wird durch die Tanninbeimischung vorgebeugt. PYROL® in Lösung unterdrückt die Entwicklung schädlicher Mikroorganismen, wirkt reduzierend, des- infizierend und keimtötend. PYROLISIEREN von Wein beugt Weinkrankheiten vor - insbesondere dem Rahnwerden, braunem Bruch der Weißweine, Braunwerden der Rotweine, Bockser, Zäherwerden, Kahlhefepilzen, Essigstich, Milchsäurestich, dem Bitterwerden der Rotweine.

### Hinweise zur Lagerung

PYROL® ist lichtgeschützt und trocken aufzubewahren. Eventuelle Farbveränderungen durch Lichteinwirkung haben keinen nachteiligen Einfluss auf die Wirksamkeit von PYROL®. Angebrochene Packungen wieder dicht verschließen und alsbald aufbrauchen.

### Verkaufseinheiten

100 x 10g	(Briefchen)
1kg	Beutel
25 x 1kg	Beutel (Originalkarton)
1 x 15kg	Eimer
1 x 25kg	Karton

*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*

*Internet:  
www.keller-mannheim.de  
e-mail:  
info@keller-mannheim.de*



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

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

Gedruckt am: 07.02.2017

**Keller**  
*Erfolg durch optimale  
Getränkebehandlung*