

Für ausgezeichnete Qualitäten:

KELLER-LYSOZYM

Hochreines Lysozym zur wirksamen Verhinderung des unerwünschten spontanen biologischen Säureabbaus

Art.-Nr. G 259

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 selektive Abtötung der Milchsäurebakterien bei einem nicht erwünschten biologischen Säureabbau ist ein entscheidendes Instrument für die Herstellung moderner Weine. KELLER-LYSOZYM, aus reinstem Eiklar, ist ein neuzeitliches Präparat für die effiziente, mikrobielle Vermeidung eines unerwünschten, biologischen Säureabbaus. KELLER-LYSOZYM wurde speziell für den Einsatz in der Weinbereitung hergestellt. KELLER-LYSOZYM ist für die Weinbereitung zugelassen gemäß EU-VO 606/2009, Anhang IA. Die Verwendungshöchstdosis darf jedoch einen *kumulierten* Grenzwert von 500mg/l (=50g/hl) nicht überschreiten. Damit ist die Gesamtheit aller Einzelgaben gemeint. Da KELLER-LYSOZYM aus Hühnereiweiß gewonnen wird, müssen die damit behandelten Weine entsprechend der EU-VO 607/2009 gekennzeichnet werden.

Ökologischer Weinbau

KELLER-LYSOZYM ist gemäß EU-VO 889/2008 Anhang VIIIa für die Verarbeitung ökologisch hergestellter Produkte zugelassen.

Anwendung

KELLER-LYSOZYM wird 1:10 in ca. 20°C warmem Wasser aufgelöst und danach ca. 40-45 Minuten stehen gelassen. Anschließend nochmals sorgfältig durchmischen, in den zu behandelnden Most oder Wein geben und durch Rühren gleichmäßig verteilen. KELLER-LYSOZYM reagiert bereits ab der Zugabe während ca. 24 – 48 Stunden und ist darüber hinaus nicht weiter wirksam. KELLER-LYSOZYM verringert den Bedarf an SO₂, sofern dieses zur mikrobiologischen Stabilisierung eingesetzt wird. Wie bei allen Enzymen wird auch bei KELLER-LYSOZYM dessen Aktivität durch Bentonit, Tannine, Kalk und Chips etc. erheblich reduziert. Klärschönungen oder proteinsenkende Schönungen dürfen daher erst einige Tage nach der KELLER-LYSOZYM-Dosage vorgenommen werden.

Wirkungsweise

KELLER-LYSOZYM ist ein natürliches Protein, das die Zellwände von Bakterien, die den spontanen, unerwünschten biologischen Säureabbau einleiten, abbaut und deren Aktivität stark einschränkt. Ferner wird die Aktivität von Schadorganismen, die zur Bildung von flüchtiger Säure und anderen Fehltonen, die z.B. Mäuseln, führen können, weitgehend unterdrückt. Vorteilhafterweise werden jedoch Hefemembranen nicht von KELLER-LYSOZYM angegriffen, so dass die eingesetzten Trockenreinzuchthefen trotz KELLER-LYSOZYM-Einsatz ihre volle Leistungsfähigkeit entwickeln können.

Einsatzhinweise

Generell empfiehlt sich eine prophylaktische Dosage von 10g/hl zum Most bereits vor Gärbeginn, um eine ungewollte BSA-Entwicklung überhaupt zu unterbinden. Im Most bei pH-Werten <3,5 gegen Ende der Gärung mit ca. 15-25g/hl KELLER-LYSOZYM (Insbesondere bei Gärungsverläufen die 4 Wochen und länger dauern oder bei Weinen mit Gärstörungen).

Bei Weiß- und Roséweinen mit pH-Werten >3,5 kann eine erste Dosage von 15 - 25g/hl bereits am Anfang der Gärung zugegeben werden. Zur Auffrischung der mit der Zeit abnehmenden Wirkung kann im Weißwein erneut 10g/hl KELLER-LYSOZYM nach der Gärung dosiert werden.

Bei Rotweinen mit pH-Werten >3,5 im Most führt der Einsatz von KELLER-LYSOZYM zu reintonigeren Weinen bei der Maischegärung. Rotweine benötigen etwas mehr KELLER-LYSOZYM, da die Gerbstoffe dessen Wirkung reduzieren. Im Rotwein muss jedoch eine zweite KELLER-LYSOZYM-Dosage unterbleiben, da sich hier nun ein normaler BSA anschließt, der mittels KELLER-BSA-Kulturen eingeleitet wird.

Bemerkung

Da die Wirksamkeit von KELLER-LYSOZYM im Laufe der Zeit abnimmt, müssen gefährdete Weine spätestens 6 Wochen nach der KELLER-LYSOZYM-Behandlung abgeschwefelt und scharf filtriert werden. Um Eiweißtrübungen auf der Flasche vorzubeugen, muss mit Bentonit sauber ausgeschönt werden.

Achtung: Wird zur Weinsteinstabilisierung meta-Weinsäure eingesetzt, kann dies später trotz Bentonitschönung zu Eiweißtrübungen führen.

Hinweise zur Lagerung

KELLER-LYSOZYM kühl und trocken lagern. Angebrochene Packungen wieder dicht verschließen und alsbald aufbrauchen.

Verkaufseinheiten

500 g

Gedruckt am: 07.02.17

keller
Erfolg durch optimale
Getränkebehandlung