



KELLER - KD

Kálium-metabiszulfít (E224),

CAS: 16731-55-8

Cikkszám: G 224

Termékleírás

A KELLER-KD fehér vagy enyhén sárgás por, melynek jellegzetes, erős kén-dioxid szaga van.

A termék az EU 2019/934 rendelet I. mellékletének 2. táblázata szerint, a B szakaszban előírt határértékek betartása mellett, borászati célokra engedélyezett és adalékanyagként van besorolva.

A KELLER-KD kén-dioxidot (SO₂) tartalmaz, ami az EU 1169/2011 rendelet 21. cikke szerint allergén anyagnak minősül, így a boron ezt fel kell tüntetni.

A KELLER-KD az EU 2018/848 rendelet értelmében bio borok készítésére is alkalmas, a benne foglalt határértékek betartása mellett.

Alkalmazás

- SO₂-tartalom: 57%, de gyakorlatban 50% hasznosíthatóként számolnak vele.
- Ez azt jelenti, hogy 1 g KELLER-KD ≈ 0,5 g kén-dioxidnak (SO₂) felel meg.

Felhasználás

Mustkénesítés

- 10 g / 100 kg cefre vagy must
- Előnyei:
 - Jobb tisztulási képesség
 - Gyorsabb előtisztítás
 - Tiszta erjedés
 - Megelőzi a borhibákat (pl. ecetessedés, barnulás, túl erős színeződés)

Borkénesítés

- Egészséges bor: kb. 8 g/hl
- Savas szegény, hibás bor: kb. 15 g/hl
- Barnult, baktériumos bor: kb. 20 g/hl
- Az adagolás ideális esetben az első fejtéskor történik.
- A bor érlelése alatt a szabad SO₂-tartalmat ellenőrizni kell, és szükség esetén pótolni.

Hatásmechanizmus

A KELLER-KD kizárólag savas közegben hatásos.

Mustban, cefrében vagy borban SO₂ szabadul fel, amely azonnal hat, közvetlenül a keletkezés helyén:

- Gátolja a káros mikroorganizmusokat
- Redukáló és fertőtlenítő hatású
- Sejtpusztító (mikrobaölő)

Tárolási tanácsok

- Száraz, szagmentes és jól szellőző helyen tárolandó.
- A felbontott csomagokat szorosan le kell zárni, és rövid időn belül felhasználni.

Kiszerezés

- 1 kg (doboz)
- 5 kg (vödör)
- 15 kg (vödör)
- 25 kg (zsák)
- Raklapos tétel: 49 × 25 kg (összesen 1225 kg)

www.keller-mannheim.hu