



deconex®



Vegyszerek



Italkezelés



Szűrés



Oenolab



KELLER-META+

Metawein-sav, a bor kősav stabilizálására (E353)

Cikkszám: G 299

Termékleírás

A KELLER-META+ stabilizálja a borokat a borászokósav (weinstein) kiválásával szemben. A KELLER-META+ az EU-VO 2019, I. melléklet, 2. táblázatának megfelelően engedélyezett a borászokósav stabilizálására és adalékanyagként van besorolva. Tisztaságban és minőségben megfelel az OIV kódex COEI-1-METACI előírásainak. Az EU-VO 2019/C409 előírásai szerint a hozzáadásnak közvetlenül a palackozás előtt kell történnie. Az alkalmazott maximális adagolás 100 mg/l (10 g/hl).

A KELLER-META+ az EU-VO 2018/848 előírásai szerint bioborok készítésére is engedélyezett.

Alkalmazás

Először is a kezelt bort alaposan fehérjementesíteni kell bentonittal. Ha csak kisebb pH-érték változások történnek, akkor már a legkisebb fehérjefosztlányok is későbbi zavarosodást okozhatnak. Ezen kívül a vas jelenléte azonnal csökkenti a KELLER-META+ hatékonyságát. A KELLER-META+ adagolása 100 g/1000 l bor. Az adagolt KELLER-META+-t először egy kisebb mennyiségű borban kell hidegen feloldani, és 3-5 nappal a palackozás előtt hozzáadni a borhoz. A melegítés csökkenti a KELLER-META+ hatékonyságát, ezért a kezelt borokat nem ajánlott meleg állapotban palackozni.

Hatásmechanizmus

A könnyen oldódó, kristályos KELLER-META+ funkcionális csoportjai erősen észtereszettek, így rendkívül jó hatékonyságot biztosítanak. A KELLER-META+ hasonlóan működik, mint a védőkolloidok, mivel gátolja a borban lévő mikroszkopikus borászokósav-kristályok összegyűlését, így megakadályozza azok makro-kristályokká alakulását, amelyek kicsapódhatnak. A KELLER-META+ megfelelő alkalmazás esetén általában egy évig hatékony marad. A kezelt borok hűvös tárolása jelentősen meghosszabbíthatja a hatás tartósságát.

Tárolási tanácsok

A KELLER-META+ nagyon higroszkópos (vízmegkötő) anyag, ezért légtelen, száraz helyen kell tárolni. Azonban a bontott csomagokat ismét jól le kell zárni, és minél hamarabb fel kell használni.

Kiszerezés

- 1 kg;
- 20 x 1 kg (eredeti karton)

www.keller-mannheim.hu

Kővár Magyarország
Élelmiszeripari Kft.

Cím: 6430 Bácsalmás, Korona u. 30.
Telefon: (+36) 70-324-8568
E-mail: info@keller-mannheim.hu

Mivel a felhasználó egyedi alkalmazási körülményei nem állnak ellenőrzésünk alatt, semmilyen garanciát vagy szavatosságot nem vállalunk az esetlegesen elérhető eredményekre vonatkozóan. A felhasználó felelőssége megállapítani, hogy a termék megfelel-e az adott célra. Csak oenológiai képzettséggel rendelkező szakember alkalmazhatja. Az Általános Szerződési Feltételeink érvényesek.