



deconex®



Vegyszerek



Italkezelés



Szűrés



Oenolab



KELLER-SORBAT

Kálium-szorbát, E202

Cikkszám: G 202

Termékleírás

A KELLER-SORBAT az EU 2019/934 rendeletének I. melléklete, 2. táblázata szerint engedélyezett, és adalékanyagként van besorolva. A 2019/C409 számú EU-irányelv alapján a KELLER-SORBAT-ot csak közvetlenül a palackozás előtt szabad hozzáadni, és a felhasznált dózis nem haladhatja meg a 200 mg/l szorbinsavnak megfelelő mennyiséget, ami 26,8 g/hl KELLER-SORBAT-nak felel meg. A készítmény tisztasága és minősége megfelel az OIV COEI-1-POTSOR kódex előírásainak.

Alkalmazás

A KELLER-SORBAT közvetlenül a borba vagy az édes tartalékba (Süßreserve) szórható előzetes oldás nélkül, majd azonnal keveréssel vagy áttöltéssel alaposan el kell oszlatni az egész mennyiségben.

A bort csak közvetlenül a palackozás előtt szabad kezelni KELLER-SORBAT-tal.

Fontos: A kellemetlen gerániumíz kialakulásának elkerülése érdekében biológiai almasavbontás (BSA) nem történhet meg a kezelés után. Ezért a bort palackozás előtt alaposan szűrni kell (éles szűrés), és a szabad kén-dioxid (SO₂) szintet magas értéken kell beállítani.

Hatásmechanizmus

A KELLER-SORBAT fungisztikus hatású, vagyis nagymértékben gátolja az élesztők és penészgombák szaporodását, de a baktériumok fejlődését nem akadályozza. Szakszerű alkalmazás esetén a KELLER-SORBAT nem bomlik le, így tartós tartósító hatást biztosít.

Tárolási tanácsok

A KELLER-SORBAT-ot száraz, jól szellőző és szagmentes helyen kell tárolni. A bontott csomagolást gondosan vissza kell zárni, és mielőbb fel kell használni.

Kiszerezés

- 1 kg
- 5 kg
- 25 kg

www.keller-mannheim.hu

Kövár 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.