



deconex®



Vegyszerek



Italkezelés



Szűrés



Oenolab



# KELLER – LACTIC

**80%-os tejsav, folyékony, E270**

**Az érzékszervi savérzet finomhangolására**

**Cikkszám: G 245**

## Termékleírás

A KELLER-LACTIC® egy 80%-os tiszta, világos folyékony tejsav. Biológiailag nagyon stabil sav, így a borban jelen lévő mikroorganizmusok nem képesek lebontani.

A pH-csökkentő hatása gyengébb, mint a borkősavé, ezért különösen alkalmas kész borhoz vagy palackozás előtti használatra.

A KELLER-LACTIC® az EU 2018/848 rendelet szerint biobor készítéséhez is engedélyezett.

## Alkalmazás

A KELLER-LACTIC®-ot 10-szeres mennyiségű borban kell feloldani, majd keverés mellett kell hozzáadni az egész mennyiséghez. Fontos az egyenletes eloszlás.

Az adagolást minden esetben előzetes érzékszervi próba alapján kell meghatározni!

Kombinált savanyítás esetén (pl. must és bor együtt), a 53,3 mVal/l maximális határértéket nem szabad túllépni.

- 1 g/l borkősav = 13,3 mVal/l
- 1 ml/l 80%-os tejsav = 10,6 mVal/l

## Hatásmechanizmus

A KELLER-LACTIC® az EU 2019/934 rendelet I. mellékletének 2. táblázata szerint – a 1308/2013 EU rendelet VIII. mellékletének 1. része C és D szakasza alapján, az EU 2021/2117 rendelettel módosítva – savanyításra engedélyezett, és adalékanyagként van besorolva.

### Fontos tudnivalók:

- A savanyítást be kell jelenteni. Ez történhet előzetesen, általánosan minden savanyításra vonatkozóan is.
- A savanyítást abban a borászatban és borvidéken kell elvégezni, ahol a szőlőt leszüretelték.
- A savanyítást rögzíteni kell a borászati nyilvántartásban, szerepeltetni kell a kontenlapokon és a kísérő dokumentumokon is.
- Egy adott terméknel nem engedélyezett egyszerre savanyítás és dúsítás, illetve savanyítás és savtalanítás sem. A must és a bor külön terméknek minősülnek.
- A savanyítás legfeljebb 4 g/l borkősavnak megfelelő értékig engedélyezett, azaz 53,3 mVal/l-ig. Ez legfeljebb 4,99 ml/l KELLER-LACTIC® alkalmazását jelenti.

## Tárolási tanácsok

**A KELLER-LACTIC®-ot száraz, szagtalan helyen kell tárolni. A felbontott csomagolást jól le kell zárni, és mielőbb fel kell használni.**

## Kiszerezés

- 1 kg
- 5 kg
- 10 kg
- 25 kg

[www.keller-mannheim.hu](http://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](mailto: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.