



deconex®



Vegyszerek



Italkezelés



Szűrés



Oenolab



# KELLER – TARTRIC

## Természetes borkősav a savtartalom célzott szabályozásához, E334

Cikkszám: G 298

### Termékleírás

A KELLER-TARTRIC az EU 2019/934 rendelet I. mellékletének 2. táblázata szerint engedélyezett és adalékanyagként besorolt. A KELLER-TARTRIC tiszta L(+) borkősav, amely mezőgazdasági eredetű, és az EU 1308/2013 rendelet VIII. mellékletének 1. része C és D szakaszai szerint (módosítva a 2021/2117/EU rendelettel) használható.

### Fontos tudnivalók

- A savasítást be kell jelenteni. Ez előzetesen, általános formában is történhet minden savasításra vonatkozóan.
- A savasítást abban a borászatban és borvidéken kell elvégezni, ahol a szőlőt betakarították.
- A savasítást dokumentálni kell a borkönyvben, valamint a számlalapon és a kísérő dokumentumokon is fel kell tüntetni.
- Egy adott termék esetében savasítás és dúsítás, illetve savasítás és savtalanítás kölcsönösen kizárják egymást. A must és a bor külön terméknek számítanak.
- Legfeljebb 4 g/l savasítás engedélyezett borkősavra számolva, ami 53,3 mVal/l-nek felel meg.

### Biobor készítés

A KELLER-TARTRIC® az EU 2018/848 rendelete szerint biobor előállítására is engedélyezett.

### Hatásmechanizmus

A KELLER-TARTRIC különösen alkalmas a must pH-értékének csökkentésére, ezzel biztosítva a biológiailag biztonságos erjedést.

Elméletileg 1 g/l borkősav hozzáadása 1 g/l-rel növeli az összes savtartalmat. Azonban mivel a borkősav káliummal – mely más, gyengébb savak által már részben semlegesített – reagál és kálium-hidrogén-tartarátként (borkőként) kiválik, az összes savtartalom ismét csökken. A pH-érték is kissé emelkedik, mivel a borkősavnak csak egy savcsoportja kötődik a káliumhoz, így a kivált borkő savas jelleget mutat, ezért a kész bor savasításakor meg kell várni a borkősav stabilizálódását – ez nemcsak a borkőkiválás szempontjából fontos, hanem az ízérzékelés szempontjából is. A hozzáadott borkősav néhány hét alatt ízben is harmonizálódik.

Ha a KELLER-TARTRIC-ot közvetlenül a palackozás előtt alkalmazzák, a bort feltétlenül KELLER-META 40+-szal kell stabilizálni.

### Számítás

Különböző savak kombinált alkalmazása esetén az összérték nem haladhatja meg az 53,3 mVal/l-t.

- 1 g/l borkősav = 13,3 mVal/l
- 1 ml/l KELLER-LACTIC® (80%-os tejsav) = 10,6 mVal/l
- 1 g/l KELLER-MALIC® (almasav) = 14,9 mVal/l

### Alkalmazás

A KELLER-TARTRIC könnyen oldódik, és a bor 10–20-szoros térfogatában kell feloldani, majd hozzáadni a teljes tartályhoz. A tartályt jól át kell keverni.

### Kiszereelés

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.