



deconex®



Vegyszerek



Italkezelés



Szűrés



Oenolab



# KELLER-FERRO

**Kálium-hexaciano-ferrát(II), E536**

**Cikkszám: G 200**

## Termékleírás

A KELLER-FERRO az EU 2019/934 rendeletének I. melléklete, 2. táblázata szerint engedélyezett a bor vastartalmának csökkentésére, és feldolgozási segédanyagként van besorolva. A bor kezelése KELLER-FERRO-val az említett rendelet I. mellékletének 4. függeléke szerint borász (önológus) felügyelete mellett végezhető. Nem minden borászati termék kategóriában (pl. édes tartalék – „Süßreserve”) engedélyezett, részletek az említett rendeletben találhatóak. A KELLER-FERRO megfelel az OIV COEI-1-POTFER kódex minőségi követelményeinek.

## Alkalmazás

A laborvizsgálatok alapján meghatározott KELLER-FERRO mennyiséget meleg vízben jól fel kell oldani, majd az oldatot azonnal, keverés mellett a borhoz kell adagolni. Fontos a borban való egyenletes eloszlás.

A kezelést mindig javasolt KELLERSOL® 30A és GELAQUICK® alkalmazásával végzett flotációs derítéssel együtt elvégezni. A derítés általában kb. 24 óra alatt befejeződik. A seprőt legkésőbb 4 nappal az ülepedés után el kell választani a bortól, hogy elkerülhető legyen a kéksav (hidrogén-cianid) képződése.

Amennyiben bentonitos derítésre is szükség van, azt a kéksó-kezelés előtt kell elvégezni.

A bor KELLER-FERRO-val való kezelése kizárólag önológus felügyelete mellett végezhető. A kezelés eredményét minden esetben ellenőrizni kell. A borban a kezelés után is maradnia kell mérhető vastartalomnak.

## Hatásmechanizmus

A KELLER-FERRO fémekkel (vas, cink, mangán, réz stb.) oldhatatlan komplex sókat képez, amelyek néhány napon belül jól ülepedő, könnyen szűrhető üledékként – vas esetén általában kék színben – kiválnak. Az ülepedést flotációs derítéssel célszerű támogatni.

## Tárolási tanácsok

A KELLER-FERRO-t száraz helyen kell tárolni. Még megfelelő tárolás mellett is hajlamos a kristályszerkezete miatt az összetapadásra és csomósodásra. Ez azonban nem befolyásolja a termék hatékonyságát. A bontott csomagolásokat jól vissza kell zárni, és mielőbb fel kell használni.

## Kiszerezés

- 1 kg
- 5 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.