



deconex®



Vegyszerek



Italkezelés



Szűrés



Oenolab



KELLER - DAP

di-Ammonium-foszfát, szóródásra képes

Standard élesztőtápanyag, E 342,

CAS-szám: 7783-28-0

Cikkszám: G 130

Termékleírás

A KELLER-DAP az EU 2019/934 rendelet I. mellékletének 2. táblázata szerint engedélyezett a borkészítéshez, és feldolgozási segédanyagként van besorolva.

A KELLER-DAP alkoholos erjesztéshez maximum 100 g/hl, míg a második alkoholos erjesztéshez (pezsgő készítésekor) maximum 30 g/hl adagolásig használható.

Minősége és tisztasága megfelel az OIV COEI-1-PHODIA kódexének

A KELLER-DAP az EU 2018/848 rendelet alapján engedélyezett bio borok előállítására is.

Alkalmazás

A KELLER-DAP-ot kis mennyiségű vízben oldva kell a musthoz adagolni, ügyelve az egyenletes eloszlásra. A maximális 100 g/hl dózist érdemes az erjedés során szakaszosan hozzáadni:

- Erősen tápanyaghiányos mustoknál egy első adag (~30 g/hl) már az erjedés elején beadható.
- A leghatékonyabb alkalmazás 2-3 nappal az erjedés kezdete után történik, ez segíti a megfelelő tápanyagellátást, így tisztább aromájú borok jönnek létre.
- Enyhébben tápanyaghiányos mustok vagy magas tápanyagigényű élesztőtörzsek esetén harmadik adag is szükséges lehet. A tápanyaghiányra utalhat például a böckser (kénes szag) megjelenése. 30 g/hl KELLER-DAP adagolásával a böckser általában már másnap eltűnik.
- 10% alkoholtartalom vagy 15° Oe (cukorfok) felett nem szabad tovább adagolni, mivel az élesztő ilyenkor már nem tudja felvenni az ammóniumot.

Hatásmechanizmus

A KELLER-DAP minden olyan esetben alkalmazható, ahol alacsony nitrogéntartalmú mustból gyenge élesztőtáplálás várható. A megfelelő mennyiségű KELLER-DAP biztosítja az élesztő egészséges erjedéséhez szükséges nitrogénellátást.

Használata elősegíti a gyors, teljes és tiszta aromájú erjedést, és nagy mértékben csökkenti az ízhibák kialakulásának esélyét.

Tárolási tanácsok

Hűvös, száraz helyen tárolandó. A felbontott csomagokat gondosan vissza kell zárni, és minél hamarabb felhasználni.

Kiszerezés

- 1 kg
- 10 kg
- 25 kg