KELLER - AMMON-liquid

25%ige Kombinährsalz-Lösung **Art.-Nr. G 480**

Produktbeschreibung

KELLER-AMMON-liquid ist eine 25%ige Hefenährsalzlösung. Dieses entspricht in Qualität und Reinheit dem OIV-Kodex COEI-1-AMMSUL und COEI-1-PHODIA. KELLER-AMMON-liquid ist gemäß EG-VO 2019/934, Anhang I, Tabelle 2 zugelassen und ist als Verarbeitungshilfsstoff eingestuft. KELLER-AMMON-liquid darf bis zu einer maximalen Menge von 400ml/hl in Most oder sich in Gärung befindlichen Wein bzw. 120ml/hl bei der zweiten Gärung zu Schaumwein verwendet werden.

Anwendung

KELLER-AMMON-liquid ist sehr einfach in der Anwendung. Durch die flüssige Formulierung kann KELLER-AMMON-liquid direkt in das Gärgebinde eingebracht werden.

Am effektivsten wird KELLER-AMMON-liquid 2-3 Tage nach Gärbeginn eingebracht. Dadurch wird eine gute Nährstoffversorgung hergestellt und die Weine werden reintöniger. Bei unterversorgten Mosten kann eine erste Gabe zu Gärbeginn (ca. 120ml/hl) eingebracht werden. Bei schwach versorgten Mosten oder einer Vergärung mit Hefen mit hohem Nährstoffbedarf kann eine dritte Gabe erforderlich sein. Der Nährstoffmangel wird durch das Auftreten von Böcksern angezeigt. Mit einer KELLER-AMMON-liquid Gabe von ca. 120ml/hl ist der Böckser am nächsten Tag verschwunden. Ab 10%vol. Alkohol oder einer rel. Dichte von 1,015 sollte kein KELLER-AMMON-liquid mehr zugegeben werden, da dann die Hefe das Ammonium nicht mehr aufnehmen kann**.**

Wirkungsweise

KELLER-AMMON-liquid vereint die Vorteile von Ammoniumsulfat mit den Vorteilen von Diammoniumphosphat. Ammoniumsulfat senkt, während der Gärung den pH-Wert und DAP spendet wichtiges Phosphat. In sehr nährstoffarmen Mosten schafft KELLER-AMMON liquid die Grundlage für eine ausreichende Nährstoffversorgung der Weinhefen. Der Einsatz von KELLER-AMMON-liquid begünstigt eine vollständige, zügige und reintönige Vergärung. Geschmackliche Fehlgärungen werden weitestgehend vermieden.

Hinweise zur Lagerung

Kühl und trocken lagern. Angebrochene Packungen wieder dicht verschließen und alsbald aufbrauchen.

Verkaufseinheiten:

25kg, 1000kg IBC

Gedruckt am: 17. Februar 2026

Max F. Keller GmbH
Einsteinstraße 14a
D-68169 Mannheim
Telefon: +49 (0)621 32 27 9-0
Telefax: +49 (0)621 32 27 9-27
E-Mail: info@keller-mannheim.de

Da die spezifischen Anwendungsbedingungen des Benutzers nicht unserer Kontrolle unterliegen, geben wir keinerlei Zusicherung oder Gewährleistung für möglicherweise zu erzielende Ergebnisse. Es obliegt dem Anwender, festzustellen, ob das Produkt für seine spezifischen Zwecke geeignet ist. Anwendung durch oenologisch geschultes Fachpersonal. **Es gelten unsere AGB.**