

# Für ausgezeichnete Qualitäten:

## KELLER - DAP

di-Ammoniumphosphat, rieselfähig  
Standard-Hefenährsalz, E 342, CAS 7783-28-0

Art.-Nr. G 130

**Spitzen-  
produkte  
zur  
Getränke-  
behandlung**

**Max F. Keller GmbH**  
Einsteinstraße 14a  
D-68169 Mannheim  
Tel. (0621) 3 22 79-79  
Fax (0621) 3 22 79-27  
www.keller-mannheim.de  
info@keller-mannheim.de

**Qualitätsmanagement**  
DIN-ISO 9001:2000

**Unsere  
Informations-  
schriften beraten  
nach bestem  
Wissen, jedoch  
ohne Rechts-  
verbindlichkeit.**

**Es gelten unsere  
allgemeinen  
Verkaufs- und  
Liefer-  
bedingungen.**

### Produktbeschreibung

KELLER-DAP ist gemäß EG-VO 2019-934, Anhang I, Tabelle 2 zugelassen und als Verarbeitungshilfsstoff eingestuft. KELLER-DAP ist bis zu einem maximalen Grenzwert von 100g/hl nur zur alkoholischen Gärung bzw. 30g/hl bei der zweiten alkoholischen Gärung zu Schaumwein zugelassen. KELLER-DAP entspricht in Qualität und Reinheit dem OIV-Kodex COEI-1-PHODIA.

### Ökologie

KELLER-DAP ist, gemäß EU-VO 2018/848, für die Bereitung von Biowein zugelassen.

### Anwendung

KELLER-DAP in einer kleinen Menge Wasser lösen und dem Most zugeben. Auf gleimäßige Verteilung achten. Die Dosage von max. 100g/hl KELLER-DAP sollte verteilt auf die Gärung eingebracht werden:

Bei extrem unversorgten Mosten kann eine erste Gabe zu Gärbeginn (ca. 30g/hl) eingebracht werden.

Am effektivsten wird KELLER-DAP 2-3 Tage nach Gärbeginn eingebracht. Dadurch wird eine gute Nährstoffversorgung hergestellt und die Weine werden reintoniger.

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-DAP-Gabe von ca. 30g/hl ist der Böckser am nächsten Tag verschwunden. Ab 10%vol. Alkohol oder 15°Oe sollte kein KELLER-DAP mehr gegeben werden, da dann die Hefe das Ammonium nicht mehr aufnehmen kann.

### Wirkungsweise

KELLER-DAP ist überall dort angezeigt, wo phosphat- oder stickstoffarme Weine zu erwarten sind. Die Dosage von KELLER-DAP schafft in diesen Fällen die Grundlage für eine ausreichende Nährstoffversorgung der Weinhefen. Der Einsatz von KELLER-DAP begünstigt eine zügige, vollständige und rein-tönige Vergärung. Geschmackliche Fehlgärungen werden weitestgehend vermieden.

### Hinweise zur Lagerung

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

### Verkaufseinheiten:

1kg; 10kg; 25kg

Gedruckt am: 09.01.23