

Für ausgezeichnete Qualitäten:

KELLER - CMC

Caboxymethylcellulose-Lösung zur Stabilisierung
des echten Weinstens (Kaliumhydrogentartrat / KHT) E466

Art.-Nr. G 228

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-CMC ist eine 5%ige Carboxymethylcellulose-Lösung. Keller-CMC ist nach EG-VO 606/2009 für Wein und alle Kategorien von Schaum- und Perlwein zur Stabilisierung des echten Weinstens (KHT) zugelassen. Keller-CMC wird ausschließlich aus dem Rohstoff Holz gewonnen und darf bis zu einer Höchstdosage von 200g/hl angewendet werden.

Anwendung

Keller-CMC verhindert die Ausscheidung von Kaliumhydrogentartrat (KHT), also dem echten Weinstein, dauerhaft und sicher unter den folgenden Bedingungen. Der Wein muss vor Zufügung von Keller-CMC absolut **eiweißfrei** und sehr **scharf vorfiltriert** sein. Schon geringe Restmengen an Eiweiß führen, im Kontakt mit CMC, zu einer Trübung oder zu Kolloiden, die den Wein, im schlimmsten Fall, unfiltrierbar machen. Bei Weinen, die mit Lysozym behandelt wurden ist der Einsatz von Keller-CMC im Vorversuch zu prüfen. Um Eiweiße sicher und schonend zu entfernen beachten Sie bitte die Produktdatenblätter von CANATON® oder ALBUMEX®.

Zudem ist die Wirksamkeit von Keller-CMC ab einer Sättigungstemperatur von 20°C eingeschränkt und darf dann nicht verwendet werden. Aus diesem Grund muss die Sättigungstemperatur ermittelt werden um mehr Anwendersicherheit zu erreichen. Keller-CMC kann mit Farbstoffen von Rot- und Roséweinen reagieren und ausfallen. Es kommt zu Farbverlusten und zu einer geringeren Stabilisierungswirkung.

Dosage

Je nach Sättigungstemperatur werden mindestens 100g/hl bis maximal 200g/hl benötigt. Keller-CMC wird in 10facher Weinmenge verdünnt und unter Rühren dem Wein zugesetzt. Auf eine gute und homogene Verteilung ist unbedingt zu achten. Die Zugabe muss mindestens 5 Tage vor der Abfüllung erfolgen.

Wirkungsweise

Keller-CMC verhindert durch seine kolloidale Struktur das Wachstum von Kristallisatoren und hält so Kalium und Weinsäure in einem „metastabilen“ Zustand. Die Ausscheidung von Calciumtartrat (CaT) kann hingegen nicht verhindert werden. CaT-Ausscheidungen können schon bei einem Gehalt von 100mg/l Calcium auftreten können jedoch durch eine Behandlung mit **Calciumstabilat** (siehe Produktdatenblatt Art.-Nr.: G 301) vermieden werden. Im Falle einer Calciumtartratausscheidung können die so entstandenen Kristalle auch als Kristallisatoren für Kaliumhydrogentartrat dienen, sodass ein Mischkristall entsteht.

Keller-CMC hat keinerlei negativen Auswirkungen auf die Sensorik.

Zu beachten!

- **Wein muss absolut frei von Eiweiß sein**
- **Calciumtartrat-Ausscheidungen können nicht verhindert werden.**
- **Vor der Anwendung muss der Wein scharf filtriert worden sein.**

Lagerung

Dicht verschlossen, frostsicher, kühl und trocken lagern. Angebrochen Verpackungen sind alsbald aufzubrauchen

Verpackung:

1kg	KU-Flasche
5kg	Kanister
25kg	Kanister
1200kg	Container