

# Für ausgezeichnete Qualitäten:

## KELLER – LACTIC®

80%ige Milchsäure, flüssig, E270,  
Zur sensorischen Feineinstellung der titrierbaren Säure

Art.-Nr. G 245

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](http://www.keller-mannheim.de)  
[info@keller-mannheim.de](mailto: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.

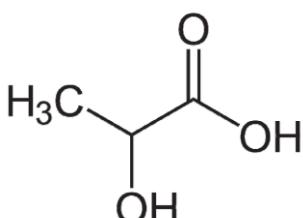
### Vorbemerkung

KELLER-LACTIC® ist gemäß EU-VO 2019/934 Anhang I, Tabelle 2 unter den Bedingungen und Grenzwerten gemäß Anhang VIII Teil 1, Abschnitte C und D der VO-EU 1308/2013, geändert durch EU-VO 2021/2117, für die Säuerung zugelassen und ist als Zusatzstoff eingestuft.

### Zu beachten ist:

- Die Säuerung muss gemeldet werden. Diese Meldung kann auch vorab und pauschal für alle Säuerungen erfolgen.
- Die Säuerung muss in dem Weinbaubetrieb und in der Weinbauzone durchgeführt werden, in der die Trauben geerntet worden sind.
- Die Säuerung ist im Stoffbuch der Weinbuchhaltung zu dokumentieren. Daneben ist sie auch auf dem Kontenblatt zu führen und auf den Begleitdokumenten einzutragen.
- Die Säuerung und Anreicherung ein- und desselben Erzeugnisses schließen einander ebenso aus wie eine Säuerung und Entsäuerung. Traubenmost und Wein gelten als getrennte Erzeugnisse.
- Zugelassen ist eine Säuerung um 4g/l errechnet als Weinsäure bzw. 53,3mVal/l. Dies bedeutet eine maximal Säuerungsspanne von max. 4,99ml/l KELLER-LACTIC®.

Es werden zum Beispiel 1,25ml/l 80%ige Milchsäure benötigt, um die titrierbare Säure (berechnet als Weinsäure) um 1g/l zu erhöhen.



Strukturformel Milchsäure

### Ökologischer Weinbau

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

### Produktbeschreibung

Die Milchsäure liegt als 80%ige, klare, helle Flüssigkeit vor. Sie ist eine biologisch sehr stabile Säure, kann also nicht von den im Wein vorkommenden Mikroorganismen abgebaut werden. Bei KELLER-LACTIC® ist die pH-Wertabsenkung nicht so effektiv wie bei der Weinsäure. Deshalb eignet sie sich vor allem für den Einsatz im fertigen Wein bzw. kurz vor der Abfüllung.

### Berechnung

Auch eine kombinierte Säuerung, z.B. Most- und Weinsäuerung darf 53,3mVal/l nicht überschreiten. Eine Zugabe von 1g/l Weinsäure entspricht 13,3mVal/l. Die Zugabe von 1ml/l 80%iger Milchsäure entspricht 10,6mVal. Bei einer angenommenen Mostsäuerung mit 2,5g/l Weinsäure, das entspricht 33,3mVal/l wäre noch eine Säuerungsspanne von 20mVal/l möglich. Das entspricht 1,9ml/l KELLER-LACTIC®.

### Anwendung

KELLER-LACTIC® in 10facher Menge Wein lösen und unter Rühren der Gesamtmenge zugeben. Auf eine gute Verteilung ist zu achten. Die Dosage sollte unbedingt in einem Vorversuch sensorisch ermittelt werden.

### Hinweis zur Lagerung

KELLER-LACTIC® trocken und geruchsneutral lagern. Angebrochene Verpackungen gut verschließen und alsbald aufbrauchen.

### Verpackung

1kg, 5kg, 10kg, 25kg