

Für ausgezeichnete Qualitäten:

KELLER-POLYGRAN® V

PVPP granuliert, gut löslich und extrem staubarm

Art.-Nr. G 393

**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-POLYGRAN® V ist Polyvinylpolypyrrolidon in extrudierter Form. KELLER-POLYGRAN® V ist gemäß EU-VO 2019, Anhang I Tabelle 2 zugelassen und als Verarbeitungshilfsstoff eingestuft. KELLER-POLYGRAN® V entspricht in Reinheit und Qualität dem OIV Kodex COEI-1-PVPP. Nach EU-VO 2019/C409 darf eine Dosis von 80g/hl PVPP nicht überschritten werden.

Anwendung

Durch eine neuartige Granulierungstechnik ist KELLER-POLYGRAN® V leicht löslich und kann so leicht in den Wein eingebracht und verteilt werden. Durch diese gute Löslichkeit entsteht im Gebinde eine große innere Oberfläche, an der die Adsorption der Phenole schnell und zuverlässig stattfindet. Dank dieser neuen Granulierungstechnik ist KELLER-POLYGRAN® V nahezu staubfrei und dadurch besonders anwenderfreundlich.

Wirkungsweise

Durch die mechanische Belastung bei der Verarbeitung von Maische und Most oder durch Fäulnis erhöht sich der Gehalt an phenolischen Verbindungen im Wein. Die späteren Weine weisen einen herben, bitteren Geschmack auf, wodurch das Sortenbukett gestört oder maskiert wird. Darüber hinaus oxidieren diese Polypheole sehr leicht, verleihen dem Wein dadurch einen typischen Oxidationsgeschmack, verlieren ihre Frische und färben den Wein braun. KELLER-POLYGRAN® V adsorbiert an seine Oberfläche unerwünschte phenolische Substanzen und gibt keinerlei Stoffe an den Wein ab. Bei faulem Lesegut werden oxidierbare Phenole aus dem Most und Wein adsorbiert. Dadurch kann der SO₂-Bedarf der späteren Weine gesenkt werden.

Auch bereits braun gewordene, d.h. oxidativ geschädigte Weine können mit KELLER-POLYGRAN® V wieder verbessert werden. KELLER-POLYGRAN® V ist hervorragend für die Behandlung von Sektgrundweinen geeignet. Bei Rotweinen entfernt KELLER-POLYGRAN® V sowohl braune als auch rote Farbpigmente. Da jedoch bei vorsichtigem Dosieren die Adsorption von roten Farbstoffen so gering wie möglich gehalten werden kann, bringt die KELLER-POLYGRAN® V-Behandlung durch die vornehmliche Adsorption brauner Farbstoffe eine gewisse Farbstabilität mit sich und vermindert zudem das schnelle Altern dieser Weine.

Dosierung

Da KELLER-POLYGRAN® V ein sehr effektives Behandlungsmittel ist, sollte der individuelle Bedarf stets im Vorfeld durch einen Laborversuch bestimmt werden.

Anmerkung

KELLER-POLYGRAN® V besitzt keinerlei allergenes Potential und somit nicht kennzeichnungspflichtig. KELLER-POLYGRAN® V ist für die Herstellung von Biowein nicht zulässig.

Verkaufseinheiten

500g Dose
12 x 500g Originalkarton
10kg Karton