

Für ausgezeichnete Qualitäten:

GELA-QUICK® HC

Hochkonzentrierte, gelöste Speisegelatine, flüssig, 40%ig

Art.-Nr. G 152

Produktbeschreibung

GELA-QUICK® HC ist eine aus Speisegelatine hergestellte flüssige 40%ige Gelatine. Speziell für die Getränkebehandlung hergestellt, entspricht das Ausgangsmaterial von GELA-QUICK® HC in Qualität und Reinheit der deutschen Wein-VO vom Mai 1995, Anlage 5, II und ist nach der EU-VO 606/2008 für die Weinbehandlung zulässig. Besonders selektierte Rohware sowie ein spezielles Herstellungsverfahren garantieren absolute Freiheit von BSE-Erregern.

Ökologie

GELA-QUICK® HC ist gemäß EU-VO 780/2006 für die Verarbeitung ökologisch hergestellter Produkte zugelassen.

Anwendung

Beim Einsatz von GELA-QUICK® HC entfällt das Auflösen der Gelatine, wodurch Zeitverluste vermieden werden.

Dosage bei pH-Werten über pH 3,5:
ca. 25ml/hl GELA-QUICK® HC
zusammen mit
ca. 80-100ml/hl KELLERSOL 15 oder
ca. 40-50ml/hl KELLERSOL 30A.

Dosage bei pH-Werten unter pH 3,5:
ca. 25ml/hl GELA-QUICK® HC
zusammen mit
ca. 50-60ml/hl KELLERSOL 15 oder
ca. 20-40ml/hl KELLERSOL 30A.

Allgemeine Dosagehinweise:

- Blauschönung:
ca. 2,5ml/hl GELA-QUICK® HC
- Gesundes Lesegut:
ca. 12,5ml/hl GELA-QUICK® HC
- Hochfarbene Weine:
ca. 25-65ml/hl GELA-QUICK® HC
- niedervergorene, alkoholarme Weine:
ca. 125ml/hl GELA-QUICK® HC

zusammen mit jeweils ca. 40% KELLERSOL 30 A der angewandten GELA-QUICK® HC Menge. Ist Gelatine im Überschuss vorhanden, so kann diese als Eiweißkomponente unter Umständen zu Nachtrübungen führen. Bei sehr trüben Weinen ist eine Verdoppelung der GELA-QUICK® HC / KELLERSOL-Gaben angezeigt.

Wirkungsweise

GELA-QUICK® HC ist in ihrer Klärwirkung vom Gerbstoffgehalt des zu behandelnden Getränkes abhängig. In Getränken, in denen ein entsprechender Gerbstoffgehalt nicht vorausgesetzt werden kann, wird zur Erzielung des gewünschten Schönungs-effektes KELLERSOL als Bindungspartner für GELA-QUICK® HC eingebracht. Anstelle von KELLERSOL kann auch KELLER-TANNIN eingesetzt werden. GELA-QUICK® HC entzieht Rotweinen Gerbstoffe und trägt somit zu deren geschmacklicher Verbesserung bei, unter gleichzeitig weitestgehender Schonung der spezifisch erwünschten Getränkeinhaltsstoffe.

Hinweise zur Lagerung

GELA-QUICK® HC kühl und trocken lagern. GELA-QUICK® HC ist mit SO₂ stabilisiert, daher angebrochene Packungen wieder gut verschließen, vor weiterem Luftzutritt schützen und in kürzester Frist aufbrauchen! GELA-QUICK® HC ist frostempfindlich und wird durch Frosteinwirkung unwirksam. GELA-QUICK® HC muss daher absolut frostsicher gelagert werden.

Verkaufseinheiten:

1kg	Kanister;
15 x 1kg	Kanister (Original-Karton)
5kg	Kanister
10kg	Kanister (Palette = 60 x 10kg)
25kg	Kanister (Palette = 24 x 25kg)

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.

Gedruckt am: 16.01.12

keller
Erfolg durch optimale
Getränkebehandlung