

Für ausgezeichnete Qualitäten:

GELA-GEL® CF

Kaseinfreies Gelatine-Präparat, flüssig

Besonders wirksam durch hochpolymeres PVPP und Hausenblase

Art.-Nr. G 153

*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

GELA-GEL® CF ist ein flüssiges, caseinfreies Gelatine-Präparat zur Entfernung unerwünschter Gerbstoffe in Maische und Most. Um ein möglichst breites Wirkspektrum zu erreichen, kommen hier die Komponenten Gelatine, Hausenblase und PVPP zum Einsatz. Speziell für die Weinbereitung hergestellt, sind alle Komponenten von GELA-GEL® CF nach EU-VO 606/2009 zugelassen und entsprechen den Grenzwerten des CODEX OENOLOGIQUE INTERNATIONAL.

Anwendung im Most

Die Dosage von GELA-GEL® CF erfolgt entweder zur Maische (z.B. beim Mahlen) oder direkt zum Most, hier jedoch möglichst vor dem Entschleimen bzw. Separieren, um so die unterstützende Klärwirkung auszunutzen. Je nach Temperatur und Trubbelastung setzt sich GELA-GEL® CF nach 2-3 Stunden ab.

Dosage

50 - 200ml GELA-GEL® CF je 100kg Maische oder 100Ltr. Most. Für gute Verteilung in der Maische oder dem Most sorgen.

Wirkungsweise

GELA-GEL® CF gewährleistet dank seiner spezifischen Produktzusammensetzung einen hocheffizienten Einsatz im Hinblick auf eine frühzeitige Gerbstoffkorrektur. Damit verbunden ist der Schutz gegen eine spätere Hochfarbigkeit. GELA-GEL® CF ist ideal, wenn auf Grund langer Maischestandzeiten oder mechanischer Maischebelastungen mit erhöhten Gerbstoffmengen gerechnet werden muss. Die Anwendung von GELA-GEL® CF reduziert überhöhte Polyphenol- und Catechingehalte. Die frühzeitige Entfernung dieser störenden Substanzen gewährleistet reintonigere Jungweine und trägt zu deren geschmacklicher Verbesserung bei.

Anwendung im Wein

GELA-GEL® CF eignet sich durch seinen Anteil an PVPP und Hausenblase auch zur schonenden Harmonisierung und Gerbstoffreduzierung von Weinen.

Dosage

ca. 30 - 50ml/hl GELA-GEL® CF
zusammen mit:
ca. 40 - 50ml/hl KELLERSOL 30A

Hochfarbige Weine:

ca. 50 - 150ml/hl GELA-GEL® CF
zusammen mit jeweils der gleichen Menge
KELLERSOL 30A wie GELA-GEL® CF.

Hinweise zur Lagerung

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

Verkaufseinheiten

10kg Kanister
25kg Kanister
1200kg Container

Gedruckt am: 16.01.12

Keller
Erfolg durch optimale
Getränkebehandlung