

Für ausgezeichnete Qualitäten:

KELLER-MOSTGELATINE

Gelatine-Derivat, flüssig

Art.-Nr. G 154

Produktbeschreibung

KELLER-MOSTGELATINE ist ein flüssiges Gelatine-Derivat zur Entfernung unerwünschter Gerbstoffe in Maische und Most. Die einzelnen Komponenten von KELLER-MOSTGELATINE sind nach EU-VO 606/2009 für die Weinbehandlung zugelassen. Besonders selektierte Rohware sowie ein spezielles Herstellungsverfahren garantiert absolute Freiheit von BSE-Erregern.

Ökologie

KELLER-MOSTGELATINE ist gemäß EU-VO 780/2006 für die Verarbeitung ökologisch hergestellter Produkte zugelassen.

Anwendung

Die Dosage von KELLER-MOSTGELATINE 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 KELLER-MOSTGELATINE nach 2-3 Stunden ab. Wird aus arbeitstechnischen Gründen früher abgetrennt oder separiert, kann es zu einer kleinen Nachflockung kommen.

Dosage

50-200ml KELLER-MOSTGELATINE je 100kg Maische oder 100l Most. Für gute Verteilung in der Maische oder dem Most sorgen.

Wirkungsweise

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

Hinweise zur Lagerung

KELLER-MOSTGELATINE kühl und trocken lagern. KELLER-MOSTGELATINE ist mit SO₂ stabilisiert, daher angebrochene Packungen wieder gut verschließen, vor weiterem Luftzutritt schützen und in kürzester Frist aufbrauchen. KELLER-MOSTGELATINE wird durch Frost einwirkung unwirksam und muss daher absolut frostsicher gelagert werden.

Verkaufseinheiten

10kg Kanister;
25kg Kanister;
130kg Fass;
1.000L Container

Spitzenprodukte zur Getränkebehandlung

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 Informationsschriften beraten nach bestem Wissen, jedoch ohne Rechtsverbindlichkeit.

Es gelten unsere allgemeinen Verkaufs- und Lieferbedingungen.

Gedruckt am: 16.01.12

keller
Erfolg durch optimale
Getränkebehandlung