

Für ausgezeichnete Qualitäten:

KLAROVIN® FA Perl extra

Aktivkohle perliert für die Farbfehlerbeseitigung in Getränken

Art.-Nr. G 180

Produktbeschreibung

KLAROVIN® FA ist ein staubfrei perliertes Aktivkohleprodukt pflanzlichen Ursprungs, welches insbesondere Farbfehler aus Getränken adsorbiert. KLAROVIN® FA ist nach der EU-VO 606/2008 für die Weinbehandlung zulässig und entspricht in Qualität und Reinheit der deutschen Wein-VO vom Mai 1995, Anlage 5, IV.

KLAROVIN® FA ist nach der Richtlinie 2001/112/EG Anhang I sowie der deutschen FrSaftV Anlage 4B als Zusatzstoff für die Bearbeitung von Saft zugelassen.

Ökologie

KLAROVIN® FA ist gemäß EU-VO 780/2006 für die Verarbeitung ökologisch hergestellter Produkte zugelassen.

Anwendung

KLAROVIN® FA wird dem zu behandelnden Getränk ohne vorherige Auflösung unter intensivem Rühren direkt zugegeben. Anschließend wird bis zur völligen Auflösung der KLAROVIN® FA-Granalien weitergerührt. Der Rührvorgang ist in kurzen Zeitabständen 2-3mal zu wiederholen. Nach etwa 24 Stunden ist die Adsorption abgeschlossen. Bei Kohleschönungen ist auf eine ausreichende Versorgung der Getränke mit SO₂ zu achten, da Kohle als Oxidationskatalysator und somit SO₂-verzehrend wirken kann.

Wirkungsweise

KLAROVIN® FA wird als amorpher Kohlenstoff in einem besonderen Herstellungsverfahren als staubfreies Granulat aufbereitet und erhält dabei eine sehr porenreiche Struktur mit außergewöhnlich großer innerer Oberfläche. Dadurch adsorbiert KLAROVIN® FA insbesondere Farbfehler in Getränken.

Hinweise zur Lagerung

KLAROVIN® FA darf nicht in der Nähe stark riechender Substanzen (Dieselöl, Benzin, Rübenkeller, usw.) aufbewahrt werden, da es auf Grund seiner speziellen Oberflächenstruktur Geruch und Geschmack besonders leicht adsorbiert und möglicherweise an das Getränk abgibt.

Verkaufseinheiten

1 kg; 5 kg; 10 kg

*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*