

Für ausgezeichnete Qualitäten:

KLAROVIN® ROUGE

Aktivkohle perliert für die Anwendung in Maische, Most und Wein aus rotem Leseget

Art.-Nr. G 183

*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

KLAROVIN® ROUGE ist ein staubfrei perliertes Aktivkohleprodukt pflanzlichen Ursprungs, welches insbesondere Farbfehler aus Getränken adsorbiert. KLAROVIN® ROUGE ist nach EU-VO 606/2009, Anhang IA für die Behandlung von Traubenmost, Jungwein, RTK und Weißwein bis zu einem maximalen Grenzwert von 100g trockener Kohle je hl zulässig und entspricht den besonderen Reinheitsanforderungen der deutschen Wein-VO vom Mai 1995, Anlage 5, IV.

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

Anwendung

KLAROVIN® Rouge wird dem Most oder dem Jungwein direkt ohne vorherige Auflösung zudosiert. Es ist für gründliche Durchmischung zu sorgen. Nach etwa 2-3 Stunden ist die Adsorption abgeschlossen. KLAROVIN® Rouge kann mitvergoren werden. Bessere Ergebnisse werden jedoch erzielt, wenn der Trub vor der Gärung abgetrennt wird. Bei Kohleschönungen ist auf eine ausreichende Versorgung der Getränke mit SO₂ zu achten, da Kohle als Oxidationskatalysator und somit SO₂-verzehrend wirken kann. Es gilt die Faustregel: pro Prozent geschädigter Trauben 1g/hl oder 100kg KLAROVIN® Rouge.

Wirkungsweise

KLAROVIN® Rouge wird als amorpher Kohlenstoff in einem besonderen Herstellungsverfahren als staubfreies Granulat aufbereitet und erhält dabei eine spezielle Oberflächenstruktur, die besonders für die Anwendung in Maische, Most und Wein aus rotem Leseget ausgelegt ist. Unter weitestgehender Schonung roter Farbtöne werden von KLAROVIN® Rouge fäulnisbedingte Fehltonen bereits in der Maische bzw. im Most adsorbiert. Eventuelle Fehltonen im Rotwein werden farbschonend korrigiert.

Hinweise zur Lagerung

KLAROVIN® Rouge 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

10 kg

Gedruckt am: 16.01.12

keller
*Erfolg durch optimale
Getränkebehandlung*