

# Für ausgezeichnete Qualitäten:

## KLAROVIN® GE Perl extra

Aktivkohle perliert für die Geschmacksfehlerbeseitigung in Getränken

Art.-Nr. G 185

### Produktbeschreibung

KLAROVIN® GE ist ein staubfrei perliertes Aktivkohleprodukt pflanzlichen Ursprungs, welches insbesondere Geschmacksfehler wie z.B. Schimmel-, Faul-, Wildverbissmittel-, Kunststoff- und Rauchtöne aus Getränken adsorbiert. Holztöne, Bockser und alle mikrobiologisch bedingten Getränkefehler, wie flüchtige Säure und Säureabbauten, werden hingegen nur wenig adsorbiert. KLAROVIN® GE 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, III.

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

### Anwendung

KLAROVIN® GE wird dem zu behandelnden Getränk ohne vorherige Auflösung unter intensivem Rühren direkt zugegeben. Anschließend wird bis zur völligen Auflösung der KLAROVIN® GE-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 SO<sub>2</sub> zu achten, da Kohle als Oxidationskatalysator und somit SO<sub>2</sub>-verzehrend wirken kann.

### Wirkungsweise

KLAROVIN® GE 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® GE insbesondere Geruchs- und Geschmacksfehler.

### Hinweise zur Lagerung

KLAROVIN® GE 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

1kg; 5kg; 10kg

*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*