

Für ausgezeichnete Qualitäten:

KELLER - ALBUMIN

Hühnereiweiß Pulver

Art.-Nr. G 129

Produktbeschreibung

KELLER-ALBUMIN ist für die Weinbereitung gemäß EU-VO 2019-934 Anhang I zugelassen und als Verarbeitungshilfsstoff eingestuft. Es entspricht in Reinheit und Qualität dem OIV Kodex COEI-1-OEUALB. KELLER-Albumin ist gemäß Artikel 21 der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 eine allergene Zutat. So behandelte Weine, müssen entsprechend der EU/VO 2019/33 Anhang I gekennzeichnet werden.

Definition

Klärung von Wein durch Zugabe von Substanzen, die suspendierte Partikel ausfällen: entweder durch Förderung des natürlichen Absetzens selbiger oder durch Koagulation um die zu eliminierenden Partikel und ihre Einbringung in Sedimente.

Ziele

- Abschluss der spontanen Klärung in Fällern, in denen diese nicht zufriedenstellend verläuft.
- Rotweine durch Entfernung eines Teils der Gerbstoffe und Polyphenole weicher machen.
- Klärung von Weinen mit Trübungsproblemen, aufgerührter Hefe, unlöslichen farbigen Substanzen usw.

Da KELLER-ALBUMIN aus Hühnereiweiß besteht müssen die damit behandelte Weine entsprechend der EU-VO 607/2009 gekennzeichnet werden.

KELLER-ALBUMIN wird hergestellt aus frischem, flüssigem Hühnereiweiß (Eiklar). Hierbei wird der natürliche Wassergehalt von ca. 86-88% soweit reduziert, dass das Eiweiß in einen stabilen, lagerfähigen und handelbaren Zustand gebracht wird. Vor dem Trocknungsprozess wird das flüssige Eiweiß einer Pasteurisierung bei ca. 52-55°C für 7-8 Tage unterworfen. Die Herstellung von KELLER-ALBUMIN erfolgt dann durch Walzentrocknung. KELLER-ALBUMIN ist frei von Hemm- und Konservierungsstoffen.

Ökologischer Weinbau

KELLER-ALBUMIN ist gemäß EU-VO 2018/848 für die Bereitung von Biowein zugelassen.

Anwendung

Die empfohlene Anwendungsmenge KELLER-ALBUMIN ist 2-10g/hl je nach Vorversuchsergebnis und Behandlungsziel. Zur Auflösung wird KELLER-ALBUMIN in die 10-fache Menge Wasser mit einem Schneebesen eingerührt. Nach 30 Minuten nochmals mit Schneebesen gut durchrühren und in den Wein einrühren. 1-2 Tage einwirken lassen. Um einen Überschuss von KELLER-ALBUMIN zu verhindern, der auf der Flasche zu Trübungen führen könnte, sollte danach bei Rotwein mit 5-10ml/hl KELLERSOL 30A und bei Weißwein mit ca. 50-100g/hl ALBUMEX-Bentonit geschönt werden.

4g KELLER-ALBUMIN entsprechen ungefähr der Menge an Eiklar eines Frischeis.

Wirkungsweise

KELLER-ALBUMIN entfernt selektiv bittere Gerbstoff-Fractionen und stellt somit ein natürliches Behandlungsmittel speziell für kratzige und raue Rotweine dar. Bei besonders reifen Weißweinen kann durch den Einsatz von KELLER-ALBUMIN eine geschmacklich schlankere Komponente erzielt werden.

Hinweise zur Lagerung

KELLER-ALBUMIN ist bei trockener Lagerung bei Normaltemperatur mindestens 1 Jahr, bei Kühlung länger haltbar. KELLER-ALBUMIN darf nicht in die Nähe stark riechender Substanzen aufbewahrt werden, da es Gerüche leicht adsorbiert und diese möglicherweise an das Getränk abgibt.

Verkaufseinheiten

1kg; 10kg; 25kg

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 Informationschriften beraten nach bestem Wissen, jedoch ohne Rechtsverbindlichkeit.

Es gelten unsere allgemeinen Verkaufs- und Lieferbedingungen.

Gedruckt am: 09.01.23

keller
Erfolg durch optimale Getränkebehandlung