

Für ausgezeichnete Qualitäten:

GELA-QUICK® F

20%ige flüssige Speisegelatine, enthält Sulfite

Art.-Nr. G 142

Produktbeschreibung

GELA-QUICK® F ist eine aus Speisegelatine hergestellte, flüssige, 20%ige Gelatinezubereitung, die nach der EU-VO 2019-934 für die Weinbehandlung zugelassen und als Verarbeitungshilfsstoff eingestuft ist. Die verwendete Gelatine entspricht in ihrer Qualität den Anforderungen des OIV-Kodex COEI-1-GELATI. GELA-QUICK® F ist mit L-Milchsäure und Ammoniumdisulfit stabilisiert. GELA-QUICK® F enthält Sulfite. So behandelte Weine, müssen entsprechend der EU/VO 2019/33 Anhang I gekennzeichnet werden.

GELA-QUICK® F besteht ausschließlich aus Schweineschwarten und enthält keine Eiweißanteile oder andere Bestandteile, die von Rindern oder Geflügel stammen. Aufgrund der Herkunft besteht keine Gefahr der Übertragung von BSE-Erregern.

Anwendung

Beim Einsatz von GELA-QUICK® F entfällt das Auflösen der Gelatine, wodurch Zeitverluste vermieden werden.

Allgemeine Dosagehinweise:

ca. 50ml/hl GELA-QUICK® F
zusammen mit:

ca. 50ml/hl KELLERSOL 30A.

- Blauschönung:
ca. 5ml/hl GELA-QUICK® F
- Gesundes Lesegut:
ca. 25ml/hl GELA-QUICK® F
- Hochfarbene Weine:
ca. 50-120ml/hl GELA-QUICK® F
- niedervergorene, alkoholarme Weine:
ca. 250ml/hl GELA-QUICK® F

zusammen mit jeweils
der gleichen Menge an KELLERSOL 30A

Ist Gelatine im Überschuss vorhanden, so kann diese als Eiweißkomponente unter Umständen zu Nachtrübungen führen. Bei sehr trüben Weinen ist eine Verdoppelung der GELA-QUICK® F / KELLERSOL-Gaben angezeigt.

Wirkungsweise

GELA-QUICK® F ist in ihrer Klärwirkung vom Gerbstoffgehalt des zu behandelnden Getränkes abhängig. In Getränken, in denen ein entsprechender Gerbstoffgehalt nicht vorausgesetzt werden kann, wird zur Erzielung des gewünschten Schönungseffektes KELLERSOL als Bindungspartner für GELA-QUICK® F eingebracht. Anstelle von KELLERSOL kann auch KELLER-TANNIN eingesetzt werden. GELA-QUICK® F entzieht Rotweinen Gerbstoffe und trägt somit zu deren geschmacklicher Verbesserung bei, unter gleichzeitig weitestgehender Schonung der spezifisch erwünschten Getränkeinhaltsstoffe.

Hinweise zur Lagerung

GELA-QUICK® F kühl und trocken lagern. GELA-QUICK® F ist mit SO₂ stabilisiert, daher angebrochene Packungen wieder gut verschließen, vor weiterem Luftzutritt schützen und in kürzester Frist aufbrauchen! GELA-QUICK® F ist frostempfindlich und wird durch Frosteinwirkung unwirksam. GELA-QUICK® F muss daher absolut frostsicher gelagert werden.

Verkaufseinheiten:

- 1kg Kanister;
- 15 x 1kg Kanister (Original-Karton)
- 5kg Kanister
- 10kg Kanister (Palette = 60 x 10kg)
- 25kg Kanister (Palette = 24 x 25kg)

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: 09.01.23

keller
Erfolg durch optimale
Getränkebehandlung