

# Für ausgezeichnete Qualitäten:

## GELA-QUICK® F

Gelöste Speisegelatine CAS 9000-70-8, flüssig, 20%ig, 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 Schönungeffektes 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 SO<sub>2</sub> 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: 02.02.22

**keller**  
Erfolg durch optimale  
Getränkebehandlung