

# Für ausgezeichnete Qualitäten:

## GELA-QUICK® P

Speisegelatine, pulverisiert, CAS 9000-70-8

Art.-Nr. G 145

### Produktbeschreibung

GELA-QUICK® P ist eine Speisegelatine, die nach der EU-VO 2019-934 für die Weinbehandlung zugelassen und als Verarbeitungshilfsstoff eingestuft ist. Sie entspricht in ihrer Qualität den Anforderungen des OIV-Kodex COEI-1-GELATI.

GELA-QUICK® P ist nach der Richtlinie 2001/112/EG Anhang I sowie der deutschen FrSaftV Anlage 4B als Zusatzstoff für die Bearbeitung von Saft zugelassen.

GELA-QUICK® P ist eine pulverisierte Speisegelatine zur Klärung von Wein- und Fruchtsäften. GELA-QUICK® P ist frei von Hemm- und Konservierungsstoffen. GELA-QUICK® P ist sauer aufgeschlossen und liegt im Bloomwert zwischen 80-100.

GELA-QUICK® P 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

GELA-QUICK® P rührt man langsam in kaltes Wasser ein und lässt sie ca. 10 - 20 Minuten stehen. Danach gibt man heißes Wasser hinzu, bis eine Temperatur von ca. 60°C erreicht ist. Nach nochmaligem gutem Umrühren (evtl. schlagen mit einem Reisigbesen) ist GELA-QUICK® P 5-8 Minuten später gelöst und gebrauchsfertig. **Beachten:** In kaltem Wasser quellen und danach in warmem Wasser lösen. Die so hergestellte Lösung langsam und unter Rühren dem Gebinde zugeben.

Für Wein benötigt man:

- ca. 5g/hl GELA-QUICK® P zus. Mit
- ca. 50ml/hl KELLERSOL 15 oder mit
- ca. 25ml/hl KELLERSOL 30 A.

Für Fruchtsäfte benötigt man:

- ca. 10g/hl GELA-QUICK® P zus. Mit
- ca. 100ml/hl KELLERSOL 15 oder mit
- ca. 50ml/hl 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® P / KELLERSOL-Gaben angezeigt.

### Wirkungsweise

GELA-QUICK® P ist in seiner 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® P eingebracht. Anstelle von KELLERSOL kann auch KELLER-TANNIN eingesetzt werden. GELA-QUICK® P entzieht Rotweinen Gerbstoffe und trägt somit zu deren geschmacklicher Abrundung bei, unter gleichzeitig weitestgehender Schonung der spezifisch erwünschten Weininhaltsstoffe.

### Hinweise zur Lagerung

GELA-QUICK® P trocken lagern.

### Verkaufseinheiten:

1 kg; 5 kg; 25 kg

*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*