Für ausgezeichnete Qualitäten:

KELLER-FLOTA-GEL®

200-bloomige Spezialgelatine für die Flotation, CAS 9000-70-8 **Art.-Nr. G 146**

Spitzen-produkte zur Getränke-behandlung

Produktbeschreibung

KELLER-FLOTA-GEL® 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. KELLER-FLOTA-GEL® ist **sauer** aufgeschlossen und weist eine Bloomzahl von 200 auf.

Anmerkung zur Bloomzahl

Das zentrale Kriterium zur Beurteilung der Qualität einer Speisegelatine ist die sog. Bloomzahl. Mit dieser Zahl, die von 60 bis 280 reichen kann, wird die Festigkeit der Gelstruktur bestimmt, die eine Speisegelatine bilden kann. Je höher die Bloomzahl, desto wertvoller ist die Gelatine und desto weniger Gelatine wird benötigt, um einer Gelatinemasse eine bestimmte Festigkeit zu geben.

KELLER-FLOTA-GEL® 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

Die Dosagemenge von KELLER-FLOTA-GEL® richtet sich nach den Erfordernissen des jeweiligen Jahrganges bzw. nach dem Phenol- und Trubgehalt der Moste. In der Regel rührt man 8g/hl (gesundes Lesegut) - 16g/hl (faules Lesegut) KELLER-FLOTA-GEL® in die 5-fache Menge kalten Wassers ein und lässt sie ca. 20 Minuten quellen. Danach gibt man nochmals die ca. 5-fache Menge heißen Wassers hinzu, bis eine Temperatur von ca. 60°C erreicht ist. Sodann wird die KELLER-FLOTA-GEL® unter intensivem Rühren (evtl. schlagen mit einem Reisigbesen) gelöst und ist dann gebrauchsfertig. Im unteren Dosagebereich ist der Grenzbereich zwischen Most und Trub nicht so scharf, dafür lässt sich der Trub besser pumpen. Aus mikrobiologischen Gründen sollte die gebrauchsfertige Lösung möglichst schnell verarbeitet werden und nicht über Nacht stehen bleiben.

Wirkungsweise

Der sauere Aufschluss von KELLER-FLOTA-GEL® in Kombination mit einer Bloomzahl von 200 gewährleistet beim Flotationsverfahren beste Klärung, eine schnelle Ausflockung sowie eine weitestgehende Bindung unerwünschter Phenole. Flotierte Moste weisen niedrigere Gesamtpolyphenolgehalte auf als konventionell vorgeklärte Moste. Bei der Entspannung der, durch das Flotationsgerät, gasgesättigten Moste schwimmen die Trubpartikel zügig auf. KELLER-FLOTA-GEL® gewährleistet, dass die an die Oberfläche geschwemmten Trubteilchen nicht wieder absinken, sondern sich zu einem festen Trubkuchen formen. Nicht abgebaute Pektine können jedoch die angestrebte Trubtrennung behindern. Daher sollten die zu flotierenden Moste vorher mit SEPAZYM® FLOT P oder mit SEPAZYM® FLOT L enzymiert werden. Für Moste aus faulem Lesegut oder solche, bei denen geschmackliche Fehlentwicklungen zu erwarten sind, kann auch KLAROVIN® GE während der Flotation angewendet werden.

Hinweise zur Lagerung

KELLER-FLOTA-GEL® trocken und geruchsfrei lagern.

Verkaufseinheiten:

5 kg; 25 kg

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: 20.02.24

Erfolg durch optimale Getränkebehandlung