

Für ausgezeichnete Qualitäten:

GELA-QUICK® SL

Speisegelatine sofort löslich, pulverisiert, CAS 9000-70-8

Art.-Nr. G 148

Produktbeschreibung

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

GELA-QUICK® SL 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.

Vorbemerkung

Traditionell ist das zentrale Kriterium zur Beurteilung der Qualität einer Speisegelatine die sog. Bloom-Zahl. Mit dieser Zahl, die von 60 bis 280 reichen kann, wird die Festigkeit der Gelstruktur bestimmt, die eine Speisegelatine bilden kann. Je höher die Bloom-Zahl, desto weniger Gelatine wird benötigt, um einer Masse eine bestimmte Festigkeit zu geben. Bei der Getränkebehandlung jedoch soll sich die Speisegelatine ohne Bildung einer Gelstruktur möglichst klar im Getränk auflösen. Daher ist die Bloom-Zahl als Qualitätsmerkmal für die Speisegelatine bei der Getränkebehandlung ohne Aussagekraft.

GELA-QUICK® SL ist eine sofort lösliche, sprühgetrocknete, fein pulverisierte Speisegelatine, die bei Kontakt mit einer flüssigen Phase keine Gelstruktur bildet. Daher zeigt GELA-QUICK® SL ein besseres Löslichkeitsverhalten als herkömmliche Gelatine, und ist so besonders für die Behandlung von Maische, Mosten und Wein geeignet.

Vergleich des Löslichkeitsverhaltens:

	kalt gelöst	warm gelöst
herkömmliche Gelatine	innerh. 35-40Min.	innerh. 15-20Min.
GELA-QUICK®SL	innerh. 5 - 7Min.	löst sich sofort während des Einrührens

Anwendung

GELA-QUICK® SL auflösen.

Für Maische benötigt man:

ca. 20 - 30g/hl GELA-QUICK® SL

Für Wein benötigt man

ca. 5g/hl GELA-QUICK® SL zusammen mit

ca. 50ml/hl KELLERSOL 15 oder mit

ca. 25ml/hl KELLERSOL 30A.

Für Fruchtsäfte benötigt man

ca. 10g/hl GELA-QUICK® SL zusammen mit

ca. 50ml/hl KELLERSOL 30A.

Ist Gelatine im Überfluss vorhanden, so kann diese als Eiweißkomponente unter Umständen zu Nachtrübungen führen. Bei sehr trüben Weinen ist eine Verdoppelung der GELA-QUICK® SL / KELLERSOL-Gaben angezeigt. In diesem Fall zuerst KELLERSOL und dann die gelöste GELA-QUICK® SL zugeben.

Wirkungsweise

GELA-QUICK® SL 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 Schönungs-effektes KELLERSOL als Bindungspartner für GELA-QUICK® SL eingebracht. Anstelle von KELLERSOL kann auch KELLER-TANNIN eingesetzt werden. GELA-QUICK® SL entzieht Rotweinen Gerbstoff und trägt somit zu deren geschmacklicher Abrundung bei, unter gleichzeitig weitestgehender Schonung der spezifisch erwünschten Getränkeinhaltsstoffe.

Hinweise zur Lagerung

GELA-QUICK® SL trocken lagern. Angebrochene Verpackungen gut schließen und alsbald aufbrauchen.

Verkaufseinheiten

1 kg; 5 kg; 15 kg (Palette = 50 x 15 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