

Für ausgezeichnete Qualitäten:

GELA-QUICK® PLUS

Flüssige Gelatinezubereitung aus Speisegelatine CAS 9000-70-8
und Hausenblase, enthält Sulfite

Art.-Nr. G 151

*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.*

Produktbeschreibung

GELA-QUICK® PLUS ist eine aus Speisegelatine und Hausenblase hergestellte, flüssige Gelatinezubereitung, die nach der EU-VO 2019-934 als Verarbeitungshilfsstoff eingestuft und für die Weinbehandlung zugelassen ist. Die verwendeten Stoffe entsprechen in ihrer Qualität den Anforderungen des OIV-Kodex COEI-1-GELATI bzw. COEI-1-COLPOI. GELA-QUICK® PLUS ist mit L-Milchsäure und Ammoniumdisulfit stabilisiert. GELA-QUICK® PLUS enthält die allergene Zutat Sulfite. So behandelte Weine, müssen entsprechend der EU/VO 2019/33 Anhang I gekennzeichnet werden.

Die in GELA-QUICK® PLUS verwendete Gelatine 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® PLUS wird im Jungwein in Verbindung mit KELLERSOL für eine sichere und zügige Flugschönung eingesetzt und verhindert so Klär- und Filtrationsprobleme. GELA-QUICK® PLUS sollte nach KELLERSOL in das Medium eingebracht und gut vermischt werden

Allgemeine Dosagehinweise:

ca. 30 - 50ml/hl GELA-QUICK® PLUS
zusammen mit

ca. 80 - 100ml/hl KELLERSOL 15 oder
ca. 40 - 50ml/hl KELLERSOL 30A

- Klärschwierigkeiten:

ca. 100ml/hl GELA-QUICK® PLUS

- Klärprobleme nach KZE:

ca. 50ml/hl GELA-QUICK® PLUS

- Hochfarbene Weine:

ca. 50-150ml/hl GELA-QUICK® PLUS

zusammen mit jeweils der gleichen Menge
KELLERSOL 30A wie GELA-QUICK® PLUS.

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® PLUS/ KELLERSOL-Gaben angezeigt.

Wirkungsweise

GELA-QUICK® PLUS 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® PLUS eingebracht. Anstelle von KELLERSOL kann auch KELLER-TANNIN eingesetzt werden.

GELA-QUICK® PLUS besitzt durch seinen Hausenblaseanteil eine besonders gute Klärwirkung, entnimmt aber auch Mufftöne und negative Geschmacksbeeinträchtigungen die durch Oxidation oder durch Gerbstoffe entstanden sind.

Hinweise zur Lagerung

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

Verkaufseinheiten:

1 kg Kanister;
5 kg Kanister
10 kg Kanister (Palette = 60 x 10 kg)
25 kg Kanister (Palette = 24 x 25 kg)

Gedruckt am: 02.02.22

keller