

Für ausgezeichnete Qualitäten:

GELA-GEL® CF

Kaseinfreie, flüssige Gelatinezubereitung aus Speisegelatine
PVPP und Hausenblase, enthält Sulfite

Art.-Nr. G 153

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-GEL® CF ist eine aus Speisegelatine, Hausenblase und PVPP 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 und COEI-1-PVPP. GELA-GEL® CF ist mit L-Milchsäure und Ammoniumdisulfid stabilisiert. Die theoretische, maximale Aufwandsmenge von GELA-GEL® CF liegt, auf Grund seines PVPP-Gehaltes ($\leq 5\%$), bei 1600ml/hl. GELA-QUICK® CF enthält die allergene Zutat Sulfite. So behandelte Weine, müssen entsprechend der EU/VO 2019/33 Anhang I gekennzeichnet werden.

GELA-GEL® CF 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 im Most

Die Dosage von GELA-GEL® CF erfolgt entweder zur Maische (z.B. beim Mahlen) oder direkt zum Most, hier jedoch möglichst vor der Vorklärung umso die unterstützende Klärwirkung auszunutzen. Je nach Temperatur und Trubbelastung setzt sich GELA-GEL® CF nach 2-3 Stunden ab.

Dosage

50 - 200ml GELA-GEL® CF je 100kg Maische oder 100Ltr. Most. Für gute Verteilung in der Maische oder dem Most sorgen.

Wirkungsweise

GELA-GEL® CF bietet dank seiner spezifischen Produktzusammensetzung einen effizienten Einsatz im Hinblick auf eine frühzeitige Gerbstoffkorrektur. Damit verbunden ist der Schutz gegen eine spätere Hochfarbigkeit. GELA-GEL® CF ist ideal, wenn auf Grund langer Maischestandzeiten oder mechanischer Maischebelastungen mit erhöhten Gerbstoffmengen gerechnet werden muss. Die Anwendung von GELA-GEL® CF reduziert überhöhte Polyphenol- und Catechingehalte. Die frühzeitige Entfernung dieser störenden Substanzen gewährleistet reintonigere Jungweine und trägt zu deren geschmacklicher Verbesserung bei.

Anwendung im Wein

GELA-GEL® CF eignet sich durch seinen Anteil an PVPP und Hausenblase auch zur schonenden Harmonisierung und Gerbstoffreduzierung von Weinen. Um die Dosage optimal zu bestimmen sollte auf jeden Fall ein Vorversuch durchgeführt werden.

Dosage

ca. 30 - 50ml/hl GELA-GEL® CF
zusammen mit:
ca. 40 - 50ml/hl KELLERSOL 30A

Hochfarbige Weine:
ca. 50 - 150ml/hl GELA-GEL® CF
zusammen mit jeweils der gleichen Menge
KELLERSOL 30A wie GELA-GEL® CF.

Hinweise zur Lagerung

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

Verkaufseinheiten

10kg Kanister
25kg Kanister
1200kg Container

Gedruckt am: 10.01.23

Keller
Erfolg durch optimale
Getränkebehandlung