Für ausgezeichnete Qualitäten:

HAUSEN-GEL®

Für eine effektive und schonende Klärung
Flüssige Hausenblasenzubereitung, enthält Sulfite **Art.-Nr. G 160**

Spitzen-produkte zur Getränke-behandlung

Produktbeschreibung

HAUSEN-GEL® ist eine flüssige Hausenblasenzubereitung und nach der EU-VO 2019/934 Anhang I, Tabelle 2 als Verarbeitungshilfsstoff eingestuft und für die Weinbehandlung zugelassen ist. Die verwendete Hausenblase entspricht in seiner Qualität den Vorgaben des OIV-Kodex COEI-1-COLPOI. HAUSEN-GEL® enthält die allergene Zutat Sulfit. So behandelte Weine, müssen entsprechend der EU/VO 2019/33 Anhang I gekennzeichnet werden.

HAUSEN-GEL® wird so hergestellt, dass die volle Wirksamkeit des Basispräparates Hausenblase für die Getränkebehandlung vollumfänglich erhalten bleibt.

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

Ökologie

HAUSEN-GEL® ist gemäß EU-VO 2018/848 für die Bereitung von Biowein zugelassen.

Qualitätsmanagement DIN-ISO 9001:2000

Anwendung

HAUSEN-GEL® fällt, in Verbindung mit KELLERSOL, Hefen und feinste Trubpartikel auch bei niedrigen Temperaturen. Dadurch ist HAUSEN-GEL® besonders für die Behandlung frischer, junger Weine geeignet, die schon zu einem frühen Zeitpunkt scharf filtriert werden sollen. Die benötigte Menge an HAUSEN-GEL® sollte in der 10fachen Menge Wein gelöst und dann dem Gesamtgebinde zugesetzt werden.

Achtung: Zuerst HAUSEN-GEL®, danach KELLERSOL in den Wein einbringen und gut vermischen.

Unsere Informations-schriften beraten nach bestem Wissen, jedoch ohne Rechts-verbindlichkeit.

Allgemeine Dosagehinweise:

25ml/hl HAUSEN-GEL®
zusammen mit:
100ml/hl KELLERSOL 15 oder
50ml/hl KELLERSOL 30A

- bei Klärschwierigkeiten:

100ml/hl HAUSEN-GEL®

- bei Klärprobleme nach KZE:

50ml/hl HAUSEN-GEL®

In Problemfällen muss der Bedarf im Vorversuch ermittelt werden und kann zum Teil auch höher liegen.

Es gelten unsere allgemeinen Verkaufs- und Liefer-bedingungen.

Wirkungsweise

HAUSEN-GEL® muss immer mit der doppelten Menge an KELLERSOL 30A oder der 4fachen Menge an KELLERSOL 15 gefällt werden, um den gewünschten Schönungseffekt zu erreichen. HAUSEN-GEL® besitzt eine besonders gute Klärwirkung, adsorbiert aber auch Mufftöne und negative Geschmacks-beeinträchtigungen, die durch Oxidation oder durch Gerbstoffe entstanden sind.

Hinweise zur Lagerung

HAUSEN-GEL® kühl lagern. HAUSEN-GEL® ist mit SO_2 stabilisiert, daher angebrochene Packungen wieder gut verschließen, vor weiterem Luftzutritt schützen und in kürzester Frist aufbrauchen! HAUSEN-GEL® ist frost-empfindlich und wird durch Frosteinwirkung unwirksam. HAUSEN-GEL® muss daher absolut frostsicher gelagert werden.

Verkaufseinheiten:

1kg Kanister;
10kg Kanister

Gedruckt am: 20.02.24

Erfolg durch optimale Getränkebehandlung