

Für ausgezeichnete Qualitäten:

KLAROVIN® FA

Aktivkohle, extrudiert für die Farbfehlerbeseitigung in Getränken

Art.-Nr. G 180

Produktbeschreibung

KLAROVIN® FA ist ein staubfrei extrudiertes Aktivkohleprodukt pflanzlichen Ursprungs, welches insbesondere Farbfehler aus Getränken adsorbiert. KLAROVIN® FA ist nach der EU-VO 2019/934, Anhang I, Tabelle 2 für die Behandlung von Weißwein, Jungwein und Traubenmost zulässig und als Verarbeitungshilfsstoff eingestuft. KLAROVIN® FA entspricht in Qualität und Reinheit dem OIV-Kodex COEI-1-CHARBO. Nach EU-VO 2019/C409 muss die Menge der verwendeten Trockenkohle niedriger sein als 100g/hl Most.

KLAROVIN® FA ist nach der Richtlinie 2001/112/EG Anhang I sowie der deutschen FrSaftV Anlage 4B als Zusatzstoff für die Bearbeitung von Saft zugelassen.

Ökologie

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

Anwendung

KLAROVIN® FA wird dem zu behandelnden Getränk ohne vorherige Auflösung unter intensivem Rühren direkt zugegeben. KLAROVIN® FA löst sich schnell und sicher in Wein oder Fruchtsaft. Der Rührvorgang ist in kurzen Zeitabständen 2-3mal zu wiederholen. Nach etwa 24 Stunden ist die Adsorption abgeschlossen. Danach muss KLAROVIN FA vom Getränk abgetrennt werden, da die Adsorption reversibel ist. Bei Kohleschönungen ist auf eine ausreichende Versorgung des Weines mit SO₂ zu achten, da Kohle als Oxidationskatalysator und somit SO₂-verzehrend wirken kann.

Wirkungsweise

KLAROVIN® FA wird als amorpher Kohlenstoff in einem besonderen Herstellungsverfahren als staubfreies Extrudat aufbereitet und erhält dabei eine sehr porenreiche Struktur mit außergewöhnlich großer innerer Oberfläche. Dadurch adsorbiert KLAROVIN® FA insbesondere Farbfehler in Getränken.

Hinweise zur Lagerung

KLAROVIN® FA an einem trockenen, gut belüfteten Ort lagern. Da es auf Grund seiner spezifischen Oberflächenstruktur Gerüche leicht adsorbiert und diese möglicherweise an das Getränk abgibt, muss KLAROVIN® FA an einem geruchsneutralen Ort gelagert werden.

Verkaufseinheiten

1 kg; 5 kg; 10 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: 13.01.23

keller
*Erfolg durch optimale
Getränkebehandlung*