

Für ausgezeichnete Qualitäten:

KLAROVIN® GE

Aktivkohle, extrudiert,
für die Geschmacksfehlerbeseitigung in Getränken

Art.-Nr. G 185

*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

KLAROVIN® GE ist ein staubfrei extrudiertes Aktivkohleprodukt pflanzlichen Ursprungs. KLAROVIN® GE ist nach der EU-VO 2019/934, Anhang I, Tabelle 2 für die Behandlung von Weißwein, Jungwein und Traubenmost zulässig. KLAROVIN® GE entspricht in Qualität und Reinheit dem OIV-Kodex COEI-1-CHARBO und der deutschen Wein-VO vom Mai 1995, Anlage 5, IV. KLAROVIN® GE ist als Verarbeitungshilfsstoff eingestuft. Nach EU-VO 2019/C409 muss die Menge der verwendeten Trockenkohle niedriger sein als 100g/hl Most.

KLAROVIN® GE 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® GE ist gemäß EU-VO 889/2008 Anhang VIIIa für die Verarbeitung ökologisch hergestellter Produkte zugelassen.

Anwendung

KLAROVIN® GE wird dem zu behandelnden Getränk ohne vorherige Auflösung unter intensivem Rühren direkt zugegeben. KLAROVIN® GE 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 GE 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® GE behebt Geschmacksfehler wie z.B. Schimmel-, Faul-, Wildverbissmittel-, Kunststoff- und Rauchtöne aus Getränken adsorbiert. Holztöne, Böckser und alle mikrobiologisch bedingten Getränkefehler, wie flüchtige Säure und Säureabbauten, werden hingegen nur wenig adsorbiert. Bei faulem Lesegut gilt als Faustregel: Pro % Befallsstärke sollte 1g/hl KLAROVIN® GE dosiert werden.

Hinweise zur Lagerung

KLAROVIN® GE 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® GE an einem geruchsneutralen Ort gelagert werden.

Verkaufseinheiten

1kg; 5kg; 10kg

Gedruckt am: 12.01.21

keller
*Erfolg durch optimale
Getränkebehandlung*