

Für ausgezeichnete Qualitäten:

KELLER-TANNIN

Flugschönung

Art.-Nr. G 210

Produktbeschreibung

KELLER-TANNIN ist ein gelbbraunes oenologisches Tannin. KELLER-TANNIN ist für die Weinbereitung gemäß EU-VO 2019/934, Anhang I, Tabelle 2 zugelassen. Als Klärhilfsstoff ist KELLER-TANNIN als Verarbeitungshilfsstoff eingestuft. KELLER-TANNIN entspricht in Reinheit und Qualität dem OIV-Kodex COEI-1-TANINS.

Ökologie

KELLER-TANNIN ist gemäß EU-VO 2018/848 für die Bereitung von Biowein zugelassen.

Anwendung

KELLER-TANNIN wird vorzugsweise bei gerbstoffarmen Weißweinen angewandt. KELLER-TANNIN wird in Kombination mit GELA-QUICK®-Speisegelatine zur Flugschönung eingesetzt und unterstützt die Flockenbildung des Blauschönungstrubes. Zuerst wird KELLER-TANNIN, dann GELA-QUICK® dem Wein zugesetzt. Bei Rotwein erübrigt sich wegen des Gerbstoffgehaltes ein Zusatz von KELLER-TANNIN.

Wirkungsweise

KELLER-TANNIN bildet mit GELA-QUICK®-Speisegelatine einen unlöslichen flockigen Niederschlag.

Hinweise zur Lagerung

KELLER-TANNIN trocken aufbewahren. Angebrochene Packungen wieder dicht verschließen und alsbald verbrauchen.

Verkaufseinheiten

500g; 5kg; 25kg

*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: 10.01.23

keller
*Erfolg durch optimale
Getränkebehandlung*