

Für ausgezeichnete Qualitäten:

KELLERSOL

KELLERSOL 15
KELLERSOL 30A

Art.-Nr. G 215
Art.-Nr. G 238

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

KELLERSOL ist eine geruchs- und geschmacksfreie, transparente, leicht opalisierende, wässrige, kolloidal Suspension der Kieselsäure (Siliciumdioxid). KELLERSOL 15 und KELLERSOL 30A entsprechen in ihrer Wirksamkeit einem 15%igen bzw. 30%igen Gemisch. KELLERSOL ist nach der EU-VO 2019/934 Anhang I, Tabelle 2 für die Weinbehandlung zugelassen. KELLERSOL entspricht in Reinheit und Qualität dem OIV Kodex COEI-1-DIOSIL.

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

Ökologischer Weinbau

KELLERSOL ist gemäß EU-VO 889/2008 Anhang VIIIa für den Ausbau von Biowein zugelassen.

Anwendung

KELLERSOL 15 und KELLERSOL 30A werden in erster Linie zur Kombinationsschönung mit Speisegelatine (GELA-QUICK®) benutzt. Dem zu behandelnden Getränk nun zuerst KELLERSOL zugeben und rühren. Unmittelbar nach der KELLERSOL-Gabe dem zu behandelnden Getränk die zum Einsatz kommende GELA-QUICK®-Type beimischen und gleichmäßig verteilen.

ÜBERSCHUSS VON NUR EINER BEHANDLUNGSKOMPONENTE UNBEDINGT VERMEIDEN!

Die Ausflockung erfolgt bald darauf und setzt sich nach 1-3 Tagen gut ab. In der Regel werden je hl Getränk benötigt:

10g GELA-QUICK® P oder
10g GELA-QUICK® SL oder
50ml GELA-QUICK® F

zusammen mit:

100ml KELLERSOL 15 oder
50ml KELLERSOL 30A.

Wirkungsweise

Die Moleküle von KELLERSOL und GELA-QUICK® weisen gegenpolig geladene Elektronenpotentiale auf. Beim Aufeinandertreffen dieser gegenpolig geladenen Moleküle tritt eine zwangsweise Ausflockung ein, die zur Klärung des Getränkes führt. Das dabei entstehende Trubdepot ist besonders dicht, d.h. das Trubvolumen ist sehr gering. Die Kieselzol/Gelatine-Schönung wird heute oft anstelle der Gelatine/Tannin-Kombination als Klärschönung im Anschluss an eine Blauschönung wie auch bei extremen Trübungen angewandt. Beim Klären von Jungweinen sollte jedoch die Hefe bereits weitgehend entfernt sein.

Hinweise zur Lagerung

KELLERSOL ist frostempfindlich und wird durch Frosteinwirkung unwirksam. Diese Produkte müssen daher absolut frostsicher gelagert werden. Angebrochene Packungen wieder dicht verschließen und alsbald aufbrauchen.

Verkaufseinheiten

1kg	Kunststoffkanister
15 x 1kg	Kunststoffkanister (Originalkarton)
25kg	Kunststoffkanister (Palette = 24 x 25kg)
130kg	Kunststoff-Fass (Palette = 5 x 130kg)
660kg	Container
1200kg	Container

Gedruckt am: 06.02.20

Keller
Erfolg durch optimale
Getränkebehandlung