

Für ausgezeichnete Qualitäten:

KELLER-MOSTGELATINE CF

Kaseinfreie, flüssige Gelatinezubereitung aus Speisegelatine
PVPP und Hausenblase, enthält Sulfite

Art.-Nr. G 250

Produktbeschreibung

KELLER-MOSTGELATINE CF ist eine aus Speisegelatine, Hausenblase und PVPP hergestellte, flüssige Gelatinezubereitung, die nach der EU-VO 2019/934 ist für die Weinbehandlung zugelassen und als Verarbeitungshilfsstoff eingestuft. Die verwendeten Stoffe entsprechen in ihrer Qualität den Anforderungen des OIV-Codizes COEI-1-GELATI bzw. COEI-1-COLPOI und COEI-1-PVPP. KELLER-MOSTGELATINE CF ist mit L-Milchsäure und Ammoniumdisulfit stabilisiert. KELLER-MOSTGELATINE CF enthält die allergene Zutat Sulfite. So behandelte Weine, müssen entsprechend der EU/VO 2019/33 Anhang I gekennzeichnet werden. Die theoretische, maximale Aufwandsmenge von KELLER-MOSTGELATINE CF liegt, auf Grund seines PVPP-Gehaltes ($\leq 5\%$), bei 1600ml/hl.

Anwendung im Most

Die Dosage von KELLER-MOSTGELATINE CF erfolgt entweder zur Maische (z.B. beim Mahlen) oder direkt zum Most, hier jedoch möglichst vor der Vorklärung, um so die unterstützende Klärwirkung auszunutzen. Je nach Temperatur und Trubbelastung setzt sich KELLER-MOSTGELATINE CF nach 2-3 Stunden ab. Wird aus arbeitstechnischen Gründen früher abgetrennt oder separiert, kann es zu einer kleinen Nachflockung kommen.

Dosage

50-200ml KELLER-MOSTGELATINE CF je 100kg Maische oder 100Ltr. Most. Für gute Verteilung in der Maische oder dem Most sorgen.

Wirkungsweise

Mit KELLER-MOSTGELATINE CF ist dazu bestimmt eine frühzeitige Gerbstoffkorrektur im Most durchzuführen. Damit werden Aromen geschont, die im Moststadium noch nicht gebildet worden sind, wie z.B. primär Aromen, die während der Gärung entstehen. Damit verbunden ist der Schutz gegen eine spätere Hochfarbigkeit. KELLER-MOSTGELATINE CF ist ideal, wenn auf Grund langer Maischezeiten oder mechanischer Belastungen der Maische mit erhöhten Gerbstoffmengen gerechnet werden muss. Die Anwendung von KELLER-MOSTGELATINE CF reduziert überhöhte Polyphenol- und Catechingehalte. Die frühzeitige Entfernung dieser störenden Substanzen gewährleistet reintonigere Jungweine und trägt zu deren geschmacklicher Verbesserung bei.

Hinweise zur Lagerung

KELLER-MOSTGELATINE CF kühl und trocken lagern. KELLER-MOSTGELATINE CF ist mit SO_2 stabilisiert, daher angebrochene Packungen wieder gut verschließen, vor weiterem Luftzutritt schützen und in kürzester Frist aufbrauchen. KELLER-MOSTGELATINE CF wird durch Frosteinwirkung unwirksam und muss daher absolut frostsicher gelagert werden.

Verkaufseinheiten

10kg Kanister
25kg Kanister
1200kg Container

*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*