

Für ausgezeichnete Qualitäten:

POLYCASIN®CF CF = CaseinFrei

Instantisiertes Kombinationsgranulat zur Regulierung
von Off-Flavours für den modernen Weinstil

Art.-Nr. G 394

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

POLYCASIN®CF ist ein leichtlösliches Kombinationsgranulat aus Erbsenproteine, Hausenblase, PVPP und Gummi Arabicum, zur besseren Anwendung appliziert auf lebensmittelechter Cellulose. Alle Komponenten von POLYCASIN®CF sind nach EU-VO 2019/934, Anhang I, Tabelle 2 für die Weinbereitung zugelassen und entsprechen in ihrer Qualität den Anforderungen des OIV-Codizes COEI-1-PROVEG, COEI-1-COLPOI, COEI-1-PVPP und COEI-1-GOMARA. Die verwendete Cellulose entspricht der EU-VO 231/2012.

Die theoretische, maximale Aufwandsmenge von POLYCASIN®CF liegt, auf Grund seines PVPP-Gehaltes (<5%), bei 1600g/hl.

Dosagehinweise:

Weiß- und Roséweine:

Gerbstoffregulierung	5 – 25g/hl
Entfernung von Grautönen	bis zu 40g/hl

Rotweine:

Adsorption von Adstringens, bitterem oder rauem Geschmack	5 – 25g/hl
---	------------

Beachten:

POLYCASIN®CF ist nicht zur pauschalen oder präventiven Weinbehandlung geeignet. Um das angestrebte Behandlungsziel definitiv zu erreichen bzw. Überschönungen sicher zu vermeiden, müssen unbedingt Vorversuche durchgeführt werden.

Empfehlungen zum Vorversuch

Es wird empfohlen die Mengen für den Vorversuch mit der Laborwaage abzuwiegen.

5mg/100ml entsprechen 5g/hl

Die abgewogene Menge kann direkt in den Wein im Standzylinder gegeben werden, da sich POLYCASIN®CF sehr gut löst.

Anwendung

Durch diese völlig neuartige Kombination ist es nun möglich, Synergieeffekte zwischen diesen qualitativ hochwertigen Produkten zu nutzen und somit eine aromaschonende aber effiziente Beseitigung von unerwünschten Off-Flavours zu erreichen. Die bei der Herstellung von POLYCASIN®CF eingesetzte Produktionstechnik führt zu einem besonders leicht benetzbaren Fertigprodukt, welches sich in kürzester Zeit absetzt. POLYCASIN®CF kann daher direkt, also ohne Bereitung einer Vorlösung, eingerührt werden. Auf eine gute Verteilung im Gebinde ist zu achten. Über Nacht absitzen lassen und spätestens nach 2 Tagen abfiltrieren. Weine, die mit POLYCASIN®CF behandelt sind, müssen vor der Füllung vorfiltriert werden.

Hinweise zur Lagerung

POLYCASIN® CF an einem trocken, gut belüfteten Ort lagern, da es auf Grund seiner spezifischen Oberflächenstruktur Gerüche leicht adsorbiert und diese möglicherweise an das Getränk abgibt. Angebrochene Packung sollten dicht verschlossen und alsbald aufgebraucht werden.

Verkaufseinheiten

1kg, 5kg

Gedruckt am: 13.01.21

Keller
Erfolg durch optimale
Getränkebehandlung