

Für ausgezeichnete Qualitäten:

KELLER-PUR[®]CF CF = CaseinFrei

Instantisiertes Kombinationsprodukt zur Gerbstoffadsorption

Art.-Nr. G 396

Produktbeschreibung

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

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

Wirkungsweise

Selbst moderne und schonende Technologien in der Weinbereitung setzen Gerbstoffe frei, die im fertigen Wein schwer zu entfernen sind und sich bei längerer Lagerung auf der Flasche zunehmend sensorisch negativ auswirken. Gerbstoffhaltige, also bittere, Weine werden zunehmend abgelehnt. KELLER-PUR[®]CF entfernt diese Gerbstoffe sicher ohne den Wein zu belasten.

Durch die KELLER-PUR[®]CF-Behandlung entfaltet Ihr Wein seinen optimalen Charakter. Farbe, Klarheit, Geruch und Geschmack werden im positiven Sinne beeinflusst.

Das leistet KELLER-PUR[®]CF:

- **Direkteinstreuung ohne Vorlösen**
- **Adsorbiert Gerbstoffe, die sich sensorisch negativ bemerkbar machen.**
- **Vorteilhaft durch geringe Adsorption von Rotweinfarbstoffen.**
- **Keine merklichen Farbverluste.**
- **Keine negative Auswirkung auf Extrakt- und Aromagehalt**

Anwendung

5-40g/hl je nach Vorversuch und Behandlungsziel. Bei Bedarf sind auch höhere Dosagen möglich, ohne die Gefahr der Überschönung. Generell sollen Weine, die mit KELLER-PUR[®]CF behandelt werden, *bauernhell* sein. Die durch Vorversuche ermittelte Menge KELLER-PUR[®]CF direkt, also ohne vorherige Auflösung, in das Gebinde unter Rühren einstreuen. Auf eine gute Verteilung im Gebinde ist zu achten. Nach 2-3 Stunden nochmals rühren und über Nacht absitzen lassen. Die stabilisierenden Schönungen erfolgen im Anschluss an die Behandlung mit KELLER-PUR[®]CF. Der Behandlungserfolg ist dann unmittelbar nach der Filtration feststellbar.

Hinweise zur Lagerung

KELLER-PUR[®]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; 10 x 1kg (Original-Karton); 5kg-Säcke

Spitzenprodukte zur Getränkebehandlung

*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 9001:2008*

Unsere Informationsschriften beraten nach bestem Wissen, jedoch ohne Rechtsverbindlichkeit.

Es gelten unsere allgemeinen Verkaufs- und Lieferbedingungen.

Gedruckt am: 11.01.23

Keller
Erfolg durch optimale Getränkebehandlung