

# Für ausgezeichnete Qualitäten:

## KELLER-CelClean

Cellulose zur Verbesserung der Pressbarkeit und Filtration

Art.-Nr. G 460

*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

KELLER-CelClean ist ein rein langfasriges, großvolumiges Celluloseprodukt, das für die Most- und Maischebehandlung selektioniert ist.

### Wirkungsweise

KELLER-CelClean kann relativ große Mengen an Flüssigkeit aufnehmen, die leicht wieder ausgepresst werden kann. Dabei wird Trub zurückgehalten. Durch diesen Effekt leistet KELLER-CelClean einen bedeutenden Beitrag zur Vorklärung.

In schwer pressbaren Obst- oder Traubenmaische kann KELLER-CelClean durch seine Struktur das Saftablaufverhalten verbessern. Die Presszeit kann verkürzt werden und ablaufende Saft enthält weniger Trub

Wird KELLER-CelClean in Absetztrub eingemischt saugt es sich voll mit Flüssigkeit. Wird dieses Gemisch auf eine geeignete Presse gegeben, werden Feststoffe zurückgehalten und klare Flüssigkeit wieder abgeben.

### Anwendung und Dosage

1 bis 3kg/hl Trub bzw. 100kg Maische.

KELLER-CelClean wird in gepressten 10kg-Packungen geliefert. Die benötigte Menge abzupfen und dem Most unter Rühren zugeben. Eine bessere Verteilung erreicht man, wenn KELLER-CelClean in etwas Wasser kurz vorgequollen wird.

### Hinweise zur Lagerung

Kühl, trocken und geruchsneutral lagern. Angebrochene Packungen wieder dicht verschließen und alsbald aufbrauchen.

### Verkaufseinheiten:

10kg

Gedruckt am: 17.01.19

**Keller**  
Erfolg durch optimale  
Getränkebehandlung