

Für ausgezeichnete Qualitäten:

GELA-QUICK® P BIO

Speisegelatine, pulverisiert

Art.-Nr. G 845

Produktbeschreibung

GELA-QUICK® P BIO ist eine Speisegelatine, die nach der EU-VO 2019-934 für die Weinbehandlung zugelassen und als Verarbeitungshilfsstoff eingestuft ist. Sie entspricht in ihrer Qualität den Anforderungen des OIV-Kodex COEI-1-GELATI.

GELA-QUICK® P BIO ist nach der Richtlinie 2001/112/EG Anhang I sowie der deutschen FrSaftV Anlage 4B als Zusatzstoff für die Bearbeitung von Saft zugelassen.

Verwendung im ökologischen Weinbau

GELA-QUICK® P BIO wird ausschließlich aus Schweineschwarte aus ökologischer Tierhaltung gewonnen und ist nach EU-VO 2018/848 für die Bereitung von Biowein zugelassen.

Anwendung

GELA-QUICK® P BIO rührt man langsam in kaltes Wasser ein und lässt sie ca. 10 - 20 Minuten stehen. Danach gibt man heißes Wasser hinzu, bis eine Temperatur von ca. 60°C erreicht ist. Nach nochmaligem gutem Umrühren ist GELA-QUICK® P BIO 5-8 Minuten später gelöst und gebrauchsfertig. **Beachten:** In kaltem Wasser quellen und danach in warmem Wasser lösen.

Für Wein benötigt man:

- ca. 5g/hl GELA-QUICK® P BIO zus. Mit
- ca. 50ml/hl KELLERSOL 15 oder mit
- ca. 25ml/hl KELLERSOL 30 A.

Für Fruchtsäfte benötigt man:

- ca. 10g/hl GELA-QUICK® P BIO zus. Mit
- ca. 100ml/hl KELLERSOL 15 oder mit
- ca. 50ml/hl KELLERSOL 30A.

Ist Gelatine im Überschuss vorhanden, so kann diese als Eiweißkomponente unter Umständen zu Nachtrübungen führen. Bei sehr trüben Weinen ist eine Verdoppelung der GELA-QUICK® P BIO / KELLERSOL-Gaben angezeigt.

Wirkungsweise

GELA-QUICK® P BIO ist in seiner Klärwirkung vom Gerbstoffgehalt des zu behandelnden Getränkes abhängig. In Getränken, in denen ein entsprechender Gerbstoffgehalt nicht vorausgesetzt werden kann, wird zur Erzielung des gewünschten Schönungeffektes KELLERSOL als Bindungspartner für GELA-QUICK® P BIO eingebracht. GELA-QUICK® P BIO entzieht Rotweinen Gerbstoffe und trägt somit zu deren geschmacklicher Verbesserung bei, unter gleichzeitig weitestgehender Schonung der spezifisch erwünschten Getränkeinhaltsstoffe.

Hinweise zur Lagerung

GELA-QUICK® P BIO kühl und trocken lagern. Angebrochen Packungen dicht verschließen und so schnell wie möglich aufbrauchen.

Verkaufseinheiten:

1 kg; 5 kg; 25 kg



DE-ÖKO-022

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: 11.01.23

Keller
Erfolg durch optimale
Getränkebehandlung