

Für ausgezeichnete Qualitäten:

GELA-QUICK® P BIO

Speisegelatine, pulverisiert

Art.-Nr. G 845

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

GELA-QUICK® P BIO ist eine pulverisierte Speisegelatine zur Klärung von Wein- und Fruchtsäften. GELA-QUICK® P BIO ist frei von Hemm- und Konservierungsstoffen. GELA-QUICK® P BIO ist sauer aufgeschlossen. GELA-QUICK® P BIO entspricht den Anforderungen der OIV-Resolution 13-2003 und ist nach der EU-VO 606/2009 für die Weinbehandlung zugelassen.

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 darf nach EU/VO 834/2007 im ökologischen Weinbau verwendet werden (Durchführungs-VO 203/2012).

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 Schönungs-effektes 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 weitest-gehender 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

Letzte Änderung: 17.01.19

keller
Erfolg durch optimale
Getränkebehandlung