GELA-QUICK® F

20%ige flüssige Gelatinezubereitung **Art.-Nr. G 142**

Produktbeschreibung

GELA-QUICK® F ist eine aus Speisegelatine hergestellte, flüssige, 20%ige Gelatinezubereitung, die nach der EU-VO 2019-934 für die Weinbehandlung zugelassen und als Verarbeitungshilfsstoff eingestuft ist. Die verwendete Gelatine entspricht in ihrer Qualität den Anforderungen des OIV-Kodex COEI-1-GELATI. GELA-QUICK® F ist mit L-Milchsäure und Ammoniumdisulfit stabilisiert. GELA-QUICK®F enthält Sulfite.

Anwendung

Beim Einsatz von GELA-QUICK® F entfällt das Auflösen der Gelatine, wodurch Zeitverluste vermieden werden. GELA-QUICK® F direkt, unter Rühren, dem Wein zugesetzt werden

Allgemeine Dosageempfehlung:

ca. 50ml/hl GELA-QUICK® F
zusammen mit:
ca. 50ml/hl KELLERSOL 30A.

- Blauschönung:
  ca. 5ml/hl GELA-QUICK® F
- Gesundes Lesegut:
  ca. 25ml/hl GELA-QUICK® F
- Hochfarbige Weine:
  ca. 50-120ml/hl GELA-QUICK® F

zusammen mit jeweils
der gleichen Menge an 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® F / KELLERSOL-Gaben angezeigt.

Wirkungsweise

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

Hinweise zur Lagerung

GELA-QUICK® F kühl und trocken lagern. GELA-QUICK® F ist mit SO_2 stabilisiert, daher angebrochene Packungen wieder gut verschließen, vor weiterem Luftzutritt schützen und in kürzester Frist aufbrauchen! GELA-QUICK® F ist frostempfindlich und wird durch Frosteinwirkung unwirksam. GELA-QUICK® F muss daher absolut frostsicher gelagert werden.

Verkaufseinheiten:

1kg	Kanister;
15 x 1kg	Kanister (Original-Karton)
5kg	Kanister
10kg	Kanister (Palette = 60 x 10kg)
25kg	Kanister (Palette = 24 x 25kg)

Gedruckt am: 9. Februar 2026

Max F. Keller GmbH
Einsteinstraße 14a
D-68169 Mannheim
Telefon: +49 (0)621 32 27 9-0
Telefax: +49 (0)621 32 27 9-27
E-Mail: info@keller-mannheim.de

Da die spezifischen Anwendungsbedingungen des Benutzers nicht unserer Kontrolle unterliegen, geben wir keinerlei Zusicherung oder Gewährleistung für möglicherweise zu erzielende Ergebnisse. Es obliegt dem Anwender, festzustellen, ob das Produkt für seine spezifischen Zwecke geeignet ist. Anwendung durch oenologisch geschultes Fachpersonal. **Es gelten unsere AGB.**