KELLER-FLOTA-GEL®

Flotationsgelatine 200-bloom **Art.-Nr. G 146**

Produktbeschreibung

KELLER-FLOTA-GEL® 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. KELLER-FLOTA-GEL® weist eine Bloomzahl von 200 auf. CAS 9000-70-8

Anmerkung zur Bloomzahl

Die Bloom-Zahl beschreibt in der Pharmazie und der Lebensmittetechnologie die Gelierkraft von Gelatine. Die Kennzahl ist dabei die Masse in Gramm, die benötigt wird, damit ein Stempel von 0,5 Zoll Durchmesser die Oberfläche einer 6,67%igen Gelatine/Wasser-Mischung vier Millimeter tief verformt, ohne sie zu zerreißen. Der Versuch findet standardisiert bei 10°C mit einer vorhergehenden Alterung der Gelatine von 17 Stunden statt. Im Allgemeinen liegt die Bloomzahl zwischen 50 und 300. Je höher sie ist, desto höher ist die Gelierkraft der Gelatine.

Anwendung

Die Dosagemenge von KELLER-FLOTA-GEL® richtet sich nach den Erfordernissen des jeweiligen Jahrganges bzw. nach dem Phenol- und Trubgehalt der Moste. In der Regel rührt man 8g/hl (gesundes Lesegut) - 16g/hl (faules Lesegut) KELLER-FLOTA-GEL® in die 5-fache Menge kalten Wassers ein und lässt sie ca. 20 Minuten quellen. Danach gibt man nochmals die ca. 5-fache Menge heißen Wassers hinzu, bis eine Temperatur von ca. 60°C erreicht ist. Sodann wird die KELLER-FLOTA-GEL® unter intensivem Rühren (evtl. schlagen mit einem Reisigbesen) gelöst und ist dann gebrauchsfertig. Im unteren Dosagebereich ist der Grenzbereich zwischen Most und Trub nicht so scharf, dafür lässt sich der Trub besser pumpen. Aus mikrobiologischen Gründen sollte die gebrauchsfertige Lösung möglichst schnell verarbeitet werden und nicht über Nacht stehen bleiben.

Wirkungsweise

KELLER-FLOTA-GEL® gewährleistet beim Flotationsverfahren beste Klärung, eine schnelle Ausflockung sowie eine weitestgehende Bindung unerwünschter Phenole. Flotierte Moste weisen niedrigere Gesamtpolyphenolgehalte auf als konventionell vorgeklärte Moste. Bei der Entspannung der, durch das Flotationsgerät, gasgesättigten Moste schwimmen die Trubpartikel zügig auf. KELLER-FLOTA-GEL® gewährleistet, dass die an die Oberfläche geschwemmten Trubteilchen nicht wieder absinken, sondern sich zu einem festen Trubkuchen formen. Nicht abgebaute Pektine können jedoch die angestrebte Trubtrennung behindern. Daher sollten die zu flotierende Moste vorher mit SEPAZYM® FLOT P oder mit SEPAZYM® FLOT L enzymiert werden.

Hinweise zur Lagerung

KELLER-FLOTA-GEL® trocken und geruchsfrei lagern.

Verkaufseinheiten:

5 kg; 25 kg

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.**