KELLERSOL®

KELLERSOL® 15 **Art.-Nr. G 215**
KELLERSOL® 30A **Art.-Nr. G 238**

Produktbeschreibung

KELLERSOL® 15 und KELLERSOL® 30A sind nach der EU-VO 2019/934 Anhang I, Tabelle 2 für die Weinbehandlung zugelassen und als Verarbeitungshilfsstoffe eingestuft. KELLERSOL® entspricht in Reinheit und Qualität dem OIV Kodex COEI-1-DIOSIL.

KELLERSOL® ist nach der Richtlinie 2001/112/EG Anhang I für die Behandlung von Saft zugelassen.

Ökologischer Weinbau

KELLERSOL® ist gemäß EU-VO 2018/848 für die Bereitung von Biowein zugelassen.

Anwendung

KELLERSOL® 15 und KELLERSOL® 30A werden in erster Linie zur Kombinationsschönung mit Speisegelatine (GELA-QUICK®) benutzt. Dem Getränk nun zuerst KELLERSOL® zugeben und rühren. Unmittelbar nach der KELLERSOL®-Gabe die zum Einsatz kommende GELA-QUICK®-Type beimischen und gleichmäßig verteilen.

ÜBERSCHUSS VON NUR EINER BEHANDLUNGSKOMPONENTE UNBEDINGT VERMEIDEN!

Die Ausflockung erfolgt bald darauf und setzt sich nach 1-3 Tagen gut ab. In der Regel werden je hl Getränk benötigt:

10g	GELA-QUICK® P	oder
10g	GELA-QUICK® SL	oder
50ml	GELA-QUICK® F	

zusammen mit:

100ml	KELLERSOL® 15	oder
50ml	KELLERSOL® 30A.	

Wirkungsweise

KELLERSOL® ist eine geruchs- und geschmacksfreie, transparente, leicht opalisierende, wässrige, kolloidal Suspension der Kieselsäure (Siliciumdioxid). Die Moleküle von KELLERSOL® und GELA-QUICK® weisen gegenpolig geladene Elektronenpotentiale auf. Beim Aufeinandertreffen dieser gegenpolig geladenen Moleküle tritt eine zwangsweise Ausflockung ein, die zur Klärung des Getränkes führt. Das dabei entstehende Trubdepot ist besonders dicht, d.h. das Trubvolumen ist sehr gering. Die Kieselsol/Gelatine-Schönung wird heute oft anstelle der Gelatine/Tannin-Kombination als Klärschönung im Anschluss an eine Blauschönung wie auch bei extremen Trübungen angewandt. Beim Klären von Jungweinen sollte jedoch die Hefe bereits weitgehend entfernt sein.

Hinweise zur Lagerung

KELLERSOL® ist frostempfindlich und wird durch Frosteinwirkung unwirksam. Diese Produkte müssen daher absolut frostsicher gelagert werden. Angebrochene Packungen wieder dicht verschließen und alsbald aufbrauchen.

Verkaufseinheiten

1kg	Kunststoffkanister
15 x 1kg	Kunststoffkanister (Originalkarton)
25kg	Kunststoffkanister (Palette = 24 x 25kg)
130kg	Kunststoff-Fass (Palette = 5 x 130kg)
660kg	Container
1200kg	Container

Gedruckt am: 4. Mai 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.**