KELLER-MOSTGELATINE CF

Flüssige Gelatinezubereitung mit PVPP und Hausenblase, Art.-Nr. G 250

Produktbeschreibung

KELLER-MOSTGELATINE CF ist nach der EU-VO 2019/934 ist für die Weinbehandlung zugelassen und als Verarbeitungshilfsstoff eingestuft. Die verwendeten Stoffe entsprechen in ihrer Qualität den Anforderungen des OIV-Codizes COEI-1-GELATI bzw. COEI-1-COLPOI und COEI-1-PVPP. KELLER-MOSTGELATINE CF ist mit L-Milchsäure und Ammoniumdisulfit stabilisiert. Die theoretische, maximale Aufwandsmenge von KELLER-MOSTGELATINE CF liegt, auf Grund seines PVPP-Gehaltes (≤5%), bei 1600ml/hl.

Enthält Sulfite

Anwendung im Most

Die Dosage von KELLER-MOSTGELATINE CF erfolgt entweder zur Maische (z.B. beim Mahlen) oder direkt zum Most, hier jedoch möglichst vor der Vorklärung, um so die unterstützende Klärwirkung auszunutzen. Je nach Temperatur und Trubbelastung setzt sich KELLER-MOSTGELATINE CF nach 2-3 Stunden ab. Wird aus arbeitstechnischen Gründen früher abgetrennt oder separiert, kann es zu einer kleinen Nachflockung kommen.

Dosage

50-200ml KELLER-MOSTGELATINE CF je 100kg Maische oder 100Ltr. Most. Für gute Verteilung in der Maische oder dem Most sorgen.

Wirkungsweise

Mit KELLER-MOSTGELATINE CF ist dazu bestimmt eine frühzeitige Gerbstoffkorrektur im Most durchzuführen. Damit werden Aromen geschont, die im Moststadium noch nicht gebildet worden sind, wie z.B. primär Aromen, die während der Gärung entstehen. Damit verbunden ist der Schutz gegen eine spätere Hochfarbigkeit. KELLER-MOSTGELATINE CF ist ideal, wenn auf Grund langer Maischestandzeiten oder mechanischer Belastungen der Maische mit erhöhten Gerbstoffmengen gerechnet werden muss. Die Anwendung von KELLER-MOSTGELATINE CF reduziert überhöhte Polyphenol- und Catechingehalte. Die frühzeitige Entfernung dieser störenden Substanzen gewährleistet reintönigere Jungweine und trägt zu deren geschmacklicher Verbesserung bei.

Hinweise zur Lagerung

KELLER-MOSTGELATINE CF kühl und trocken lagern. KELLER-MOSTGELATINE CF ist mit SO_2 stabilisiert, daher angebrochene Packungen wieder gut verschließen, vor weiterem Luftzutritt schützen und in kürzester Frist aufbrauchen. KELLER-MOSTGELATINE CF wird durch Frosteinwirkung unwirksam und muss daher absolut frostsicher gelagert werden.

Verkaufseinheiten

10kg	Kanister
25kg	Kanister
1200kg	Container

Gedruckt am: 12. 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.**