

Für ausgezeichnete Qualitäten:

KELLER - ALBUMIN

Hühnereiweiß Pulver

Art.-Nr. G 129

*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

KELLER-ALBUMIN wird hergestellt aus frischem, flüssigem Hühnereiweiß (Eiklar). Hierbei wird der natürliche Wassergehalt von ca. 86-88% soweit reduziert, dass das Eiweiß in einen stabilen, lagerfähigen und handelbaren Zustand gebracht wird. Vor dem Trocknungsprozess wird das flüssige Eiweiß einer Pasteurisierung bei ca. 52-55°C für 7-8 Tage unterworfen. Die Herstellung von KELLER-ALBUMIN erfolgt dann durch Walzentrocknung. KELLER-ALBUMIN ist für die Weinbereitung zugelassen gemäß EU-VO 606/2009 Anhang IA. KELLER-ALBUMIN ist frei von Hemm- und Konservierungsstoffen.

Da KELLER-ALBUMIN aus Hühnereiweiß besteht müssen die damit behandelte Weine entsprechend der EU-VO 607/2009 gekennzeichnet werden.

Ökologischer Weinbau

KELLER-ALBUMIN ist gemäß EU-VO 889/2008 Anhang VIIIa für die Verarbeitung ökologisch hergestellter Produkte zugelassen.

Anwendung

Die empfohlene Anwendungsmenge KELLER-ALBUMIN ist 2-10g/hl je nach Vorversuchsergebnis und Behandlungsziel. Zur Auflösung wird KELLER-ALBUMIN in die 10-fache Menge Wasser mit einem Schneebesen eingerührt. Nach 30 Minuten nochmals mit Schneebesen gut durchrühren und in den Wein einrühren. 1-2 Tage einwirken lassen. Um einen Überschuss von KELLER-ALBUMIN zu verhindern, der auf der Flasche zu Trübungen führen könnte, sollte danach bei Rotwein mit 5-10ml/hl KELLERSOL 30A und bei Weißwein mit ca. 50-100g/hl ALBUMEX-Bentonit geschönt werden.

4g KELLER-ALBUMIN entsprechen ungefähr der Menge an Eiklar eines Frischeis.

Wirkungsweise

KELLER-ALBUMIN entfernt selektiv bittere Gerbstoff-Fractionen und stellt somit ein natürliches Behandlungsmittel speziell für kratzige und raue Rotweine dar. Bei besonders reifen Weißweinen kann durch den Einsatz von KELLER-ALBUMIN eine geschmacklich schlanke Komponente erzielt werden.

Hinweise zur Lagerung

KELLER-ALBUMIN ist bei trockener Lagerung bei Normaltemperatur mindestens 1 Jahr, bei Kühlung länger haltbar. KELLER-ALBUMIN darf nicht in die Nähe stark riechender Substanzen (Dieselöl, Benzin, Rübenkeller usw.) aufbewahrt werden, da es auf Grund seiner spezifischen Oberflächenstruktur Gerüche besonders leicht adsorbiert und diese möglicherweise an das Getränk abgibt.

Verkaufseinheiten

1kg; 10kg; 25kg

Gedruckt am: 04.01.16

keller
*Erfolg durch optimale
Getränkebehandlung*