

Für ausgezeichnete Qualitäten:

KELLER-PUR®

Casein-Präparat zur Direkteinstreuung

Art.-Nr. G 196

*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-PUR® ist charakterisiert durch die bekannt schonende und selektive Schönungs-wirkung des Caseins. Durch Spezialverfahren wurde mit KELLER-PUR® ein makroporöses, leicht benetzbares und hochwirksames Caseinprodukt entwickelt, das keine Veränderung üblicher Analysengrößen der Weine, jedoch erhebliche Verbesserung in äußerlicher Hinsicht bewirkt: Farbe, Klarheit, Geruch und Geschmack werden im positiven Sinne beeinflusst. Durch die KELLER-PUR®-Behandlung entfaltet Ihr Wein seinen optimalen Charakter und Glanz, erhält Reinheit und brillante Farbe. Die neuen Technologien in der Weinbereitung (Traubenvollerter, Maischewägen, Weinpressen usw.) setzen verstärkt Gerbstoffe frei, die sich bei längerer Lagerung auf der Flasche zunehmend sensorisch negativ auswirken. Gerbstoffhaltige Weine werden zunehmend abgelehnt. KELLER-PUR® eliminiert solche Fehler. KELLER-PUR® bietet ein hohes Maß an hygienischer Sicherheit durch Direkteinstreuung ohne Bereitung einer Vorlösung, d.h. es fallen keine verderblichen Lösungen an. KELLER-PUR® ist nach der EU-VO 606/2009 für die Weinbehandlung zugelassen.

Da der Wirkstoff von KELLER-PUR aus Milchkasein besteht, müssen Wein, die damit behandelt wurden, entsprechend der EU-VO 607/2009 gekennzeichnet werden.

Das leistet KELLER-PUR®:

- adsorbiert Gerbstoffe, die sich sensorisch negativ bemerkbar machen
- vorteilhaft durch geringe Adsorption von Rotweinfarbstoffen. Keine merklichen Farbverluste.
- keine negative Auswirkung auf Extrakt- und Aromagehalt
- Adsorption von Stoffen, die Essigstich anzeigen (aus sauerfaulen, edelfaulen, Frosttrauben), wenn die gesetzliche Grenze für flüchtige Säure nicht überschritten ist

KELLER-PUR® benötigt keine zusätzlichen Filterhilfsstoffe, beim Filtrieren entsteht fast kein Druckaufbau. Nach dem Absitzen ergibt sich eine exzellente Filtrierbarkeit. Sie erhalten blanke Filtrate.

Ökologie

KELLER-PUR® ist gemäß EU-VO 889/2008 Anhang VIIa für die Verarbeitung ökologisch hergestellter Produkte zugelassen.

Anwendung

5-60g/hl je nach Vorversuch und Behandlungsziel. Bei Bedarf sind auch höhere Dosagen möglich, ohne die Gefahr der Überschönung. Generell sollen Weine, die mit KELLER-PUR® behandelt werden, *bauernhell* sein. Die durch Vorversuche ermittelte Menge KELLER-PUR® direkt - also *ohne* vorherige Auflösung und *ohne* vorheriges Anteigen - in das Gebinde unter intensivem Rühren einstreuen. Gebinde intensiv (ca. 20-30 Minuten) rühren, damit sich KELLER-PUR® gut verteilen kann. 2-3 Stunden absitzen lassen, dann nochmals ca. 5-10 Minuten rühren und über Nacht absitzen lassen. Die stabilisierenden Schönungen erfolgen im Anschluss an die Behandlung mit KELLER-PUR®. Der Behandlungserfolg ist dann un-mittelbar nach der Filtration feststellbar.

Verkaufseinheiten

1kg; 10 x 1kg (Original-Karton); 5kg-Säcke

Gedruckt am: 06.02.17

keller
Erfolg durch optimale
Getränkebehandlung