

Für ausgezeichnete Qualitäten:

KELLERSOL

KELLERSOL 15
KELLERSOL 30A

Art.-Nr. G 215
Art.-Nr. G 238

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

KELLERSOL ist eine geruchs- und geschmacksfreie, transparente, leicht opalisierende, wässrige Lösung nassgefällter kolloidaler Kieselsäure. KELLERSOL 15 und KELLERSOL 30A sind dünnflüssige alkalische Zubereitungen. Sie entsprechen in ihrer Wirksamkeit einem 15%igen bzw. 30%igen Gemisch. Speziell für die Getränkebehandlung hergestellt, ist KELLERSOL nach der EU-VO 606/2009 für die Weinbehandlung zugelassen. KELLERSOL ist nach der Richtlinie 2001/112/EG Anhang I sowie der deutschen FrSaftV Anlage 4B als Zusatzstoff für die Bearbeitung von Saft zugelassen.

Ökologischer Weinbau

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

Anwendung

KELLERSOL 15 und KELLERSOL 30A werden in erster Linie zur Kombinationsschönung mit Speisegelatine (GELA-QUICK® P = Pulver; GELA-QUICK® SL = sofort löslich; GELA-QUICK® F = flüssig 20%) benutzt. Die zum Einsatz kommende GELA-QUICK®-Type völlig auflösen. Das Auflösen entfällt beim Einsatz von GELA-QUICK® F (aus Speisegelatine hergestellte, flüssige, 20%ige Gelatine), wodurch Zeitverluste vermieden werden. Dem zu behandelnden Getränk nun zuerst KELLERSOL zugeben. Unmittelbar nach der KELLERSOL-Gabe dem zu behandelnden Getränk 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 ml 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

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 Kiesel-/Gelatine-Schönung wird heute oft anstelle der Gelatine/Tannin-Kombination als sog. beschwerende Klärung 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: 06.02.17

keller
Erfolg durch optimale
Getränkebehandlung