

Für ausgezeichnete Qualitäten:

KELLER-FLOTA-GEL® BIO

200-bloomige Spezialgelatine für die Flotation,

Art.-Nr. G 846

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-FLOTA-GEL® BIO ist eine pulverisierte, keimfreie, hochqualitative Speisegelatine, die speziell für das Flotationsverfahren bei der Klärung von Traubenmosten hergestellt wird. KELLER-FLOTA-GEL® BIO ist frei von Hemm- und Konservierungsstoffen, ist laut EU-VO 606/2008 für die Weinbehandlung zulässig und entspricht in Qualität und Reinheit der deutschen Wein-VO vom Mai 1995, Anlage 5, II. KELLER-FLOTA-GEL® BIO ist sauer aufgeschlossen und weist eine Bloomzahl von 200 auf.

Anmerkung zur Bloomzahl

Das zentrale Kriterium zur Beurteilung der Qualität einer Speisegelatine ist die sog. Bloomzahl. Mit dieser Zahl, die von 60 bis 280 reichen kann, wird die Festigkeit der Gelstruktur bestimmt, die eine Speisegelatine bilden kann. Je höher die Bloomzahl, desto teurer ist die Gelatine und desto weniger Gelatine wird benötigt, um einer Gelatine-masse eine bestimmte Festigkeit zu geben.

Verwendung im ökologischen Weinbau

GELA-QUICK® P BIO wird ausschließlich aus Schweineschwarte aus ökologische Tierhaltung gewonnen und darf nach EU/VO 834/2007 im ökologischen Weinbau verwendet werden (Durchführungs-VO 203/2012).

Anwendung

Die Dosagemenge von KELLER-FLOTA-GEL® BIO richtet sich nach den Erfordernissen des jeweiligen Jahrganges bzw. nach dem Phenol- und Trubgehalt der Moste. In der Regel rührt man 8g/hl (gesundes Lesegut) - 16g/hl (faules Lesegut) KELLER-FLOTA-GEL® BIO in die 5-fache Menge kalten Wassers ein und lässt sie ca. 20 Minuten quellen. Danach gibt man nochmals die ca. 5-fache Menge heißen Wassers hinzu, bis eine Temperatur von ca. 60°C erreicht ist. Sodann wird die KELLER-FLOTA-GEL® BIO unter intensivem Rühren gelöst und ist dann gebrauchsfertig. Im unteren Dosagebereich ist der Grenzbereich zwischen Most und Trub nicht so scharf, dafür lässt sich der Trub besser pumpen. Aus mikrobiologischen Gründen sollte die gebrauchsfertige Lösung möglichst schnell verarbeitet werden und nicht über Nacht stehen bleiben.

Wirkungsweise

Der saure Aufschluss von KELLER-FLOTA-GEL® BIO in Kombination mit einer Bloomzahl von 200 gewährleistet beim Flotationsverfahren beste Klärung, eine schnelle Ausflockung sowie eine weitestgehende Bindung unerwünschter Phenole. Flotierte Moste weisen niedrigere Gesamtpolyphenolgehalte auf als konventionell vorgeklärte Moste. Bei der Entspannung der, durch das Flotationsgerät, gasgesättigten Moste schwimmen die Trubpartikel zügig auf. KELLER-FLOTA-GEL® BIO gewährleistet, dass die an die Oberfläche geschwemmten Trubteilchen nicht wieder absinken, sondern sich zu einem festen Trubkuchen formen. Nicht abgebaute Pektine können jedoch die angestrebte Trubtrennung behindern. Daher sollten die zu flotierenden Moste vorher mit SEPAZYM® FLOT P oder mit SEPAZYM® FLOT L enzymiert werden. Für Moste aus faulem Lesegut oder solche, bei denen geschmackliche Fehlentwicklungen zu erwarten sind, kann MOSTONIT® Spez. K und/oder KLAROVIN® GE auch während der Flotation angewendet werden.

Hinweise zur Lagerung

KELLER-FLOTA-GEL® BIO trocken und geruchsfrei lagern. Angebrochen Packungen dicht verschließen und so schnell wie möglich aufbrauchen.

Verkaufseinheiten:

5 kg; 25 kg



DE-ÖKO-022

Gedruckt am: 17.02.17

keller
Erfolg durch optimale
Getränkebehandlung