

# Für ausgezeichnete Qualitäten:

## GELA-QUICK® P

Speisegelatine, pulverisiert

Art.-Nr. G 145

**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](http://www.keller-mannheim.de)  
[info@keller-mannheim.de](mailto: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

GELA-QUICK® P ist eine pulverisierte (ca.30 mesh), keimfreie, hochqualitative Speisegelatine, die speziell für die Klärung von Wein- und Fruchtsäften hergestellt wird. GELA-QUICK® P ist frei von Hemm- und Konserverungsstoffen. GELA-QUICK® P ist **sauer** aufgeschlossen und liegt im Bloomwert zwischen 80-100. Speziell für die Getränkebehandlung hergestellt, entspricht GELA-QUICK® P den Anforderungen der OIV-Resolution 13-2003 und ist nach der EU-VO 606/2009 für die Weinbehandlung zugelassen.

GELA-QUICK® P ist nach der Richtlinie 2001/112/EG Anhang I sowie der deutschen FrSaftV Anlage 4B als Zusatzstoff für die Bearbeitung von Saft zugelassen.

GELA-QUICK® P besteht ausschließlich aus Schweineschwarten und enthält keine Eiweißanteile oder andere Bestandteile, die von Rindern oder Geflügel stammen. Aufgrund der Herkunft besteht keine Gefahr der Übertragung von BSE-Erregern.

### Anwendung

GELA-QUICK® P röhrt man langsam in *kaltes* Wasser ein und lässt sie ca. 10 - 20 Minuten stehen. Danach gibt man *heißes* Wasser hinzu, bis eine Temperatur von ca. 60° C erreicht ist. Nach nochmaligem gutem Umrühren (evtl. schlagen mit einem Reisigbesen) ist GELA-QUICK® P 5-8 Minuten später gelöst und gebrauchsfertig. **Beachten:** In kaltem Wasser quellen und danach in warmem Wasser lösen.

Für Wein benötigt man:

- ca. 5g/hl GELA-QUICK® P zus. Mit
- ca. 50ml/hl KELLERSOL 15 oder mit
- ca. 25ml/hl KELLERSOL 30 A .

Für Fruchtsäfte benötigt man:

- ca. 10g/hl GELA-QUICK® P zus. Mit
- ca. 100ml/hl KELLERSOL 15 oder mit
- ca. 50ml/hl KELLERSOL 30A .

Ist Gelatine im Überschuss vorhanden, so kann diese als Eiweißkomponente unter Umständen zu Nachtrübungen führen. Bei sehr trüben Weinen ist eine Verdoppelung der GELA-QUICK® P / KELLERSOL-Gaben angezeigt.

### Wirkungsweise

GELA-QUICK® P ist in seiner Klärwirkung vom Gerbstoffgehalt des zu behandelnden Getränkes abhängig. In Getränken, in denen ein entsprechender Gerbstoffgehalt nicht vorausgesetzt werden kann, wird zur Erzielung des gewünschten Schönungseffektes KELLERSOL als Bindungspartner für GELA-QUICK® P eingebracht. Anstelle von KELLERSOL kann auch KELLER-TANNIN eingesetzt werden. GELA-QUICK® P entzieht Rotweinen Gerbstoffe und trägt somit zu deren geschmacklicher Verbesserung bei, unter gleichzeitig weitestgehender Schonung der spezifisch erwünschten Getränkeinhaltsstoffe.

### Hinweise zur Lagerung

GELA-QUICK® P trocken lagern.

### Verkaufseinheiten:

1 kg; 5 kg; 25 kg

Letzte Änderung: 05.01.18