

# Für ausgezeichnete Qualitäten:

## GELA-QUICK® P

Speisegelatine, pulverisiert

Art.-Nr. G 145

### 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 Konservierungsstoffen. 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 rührt 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 Schönungs-effektes 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

*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.*

Letzte Änderung: 05.01.18

**keller**  
Erfolg durch optimale  
Getränkebehandlung