



deconex®



Vegyszerek



Italkezelés



Szűrés



Oenolab



# KELLERSOL 15 / 30A

**Szagtalan, íztelen, áttetsző, enyhén opálos, vizes kolloid szuszpenzió, amely szilícium-dioxidot (kova) tartalmaz.**

**Cikkszám: G215 (15%) / G238 (30%)**

## Termékleírás

A KELLERSOL 15 és a KELLERSOL 30A hatóanyag-tartalma rendre 15% és 30%. A termék az EU 2019/934 rendelet I. mellékletének 2. táblázata alapján engedélyezett feldolgozási segédanyagként borászati célra. Tisztasága és minősége megfelel az OIV COEI-1-DIOSIL kódexének. A 2001/112/EK irányelv és a német Fruchtsaftverordnung (FrSaftV) 4B melléklete szerint gyümölcslevekhez is engedélyezett adalékanyag. A KELLERSOL az EU 2018/848 rendelet szerint alkalmas biobor készítésére is.

## Alkalmazás

A KELLERSOL 15 és KELLERSOL 30A elsősorban kombinált derítéshez használatos zselatinnal (pl. GELA-QUICK®) együtt.

Alkalmazási sorrend:

1. Először adagold a KELLERSOL-t az italhoz, majd keverd el.
2. Ezután azonnal add hozzá az alkalmazni kívánt GELA-QUICK® típust, és szintén jól keverd el.

**Fontos: Kerülni kell az egyik derítőanyag túladagolását!**  
**(Csak a megfelelő arányban kevert kombináció hozza létre az optimális derítőhatást.)**

Ajánlott adagolás 1 hl italhoz:

- 10 g GELA-QUICK® P vagy
- 10 g GELA-QUICK® SL vagy
- 50 ml GELA-QUICK® F
- együtt alkalmazva:
- 100 ml KELLERSOL 15-tel vagy
- 50 ml KELLERSOL 30A-val.

## Hatásmechanizmus

- A KELLERSOL és a GELA-QUICK® molekulái ellentétes töltésűek, így összeérve kicsapódnak (flokkuláció).
- Az így keletkező derítési üledék különösen tömör, azaz kisméretű.
- A kova/zselatin derítést gyakran alkalmazzák a hagyományos zselatin/cseranyag kombináció helyett, különösen erős zavarosság vagy kékderítés után.

Megjegyzés: Fiatal borok derítése esetén ajánlott a felesleges élesztő eltávolítása a kezelés előtt.

## Tárolási tanácsok

A KELLERSOL fagyérzékeny – fagy esetén elveszti hatását. Fagymentes helyen tárolandó! Felbontás után gondosan vissza kell zárni, és mielőbb felhasználni.

## Kiszerezés

- 1 kg műanyag kannában
- 15 x 1 kg műanyag kanna (gyári kartonban)
- 25 kg műanyag kanna (raklapon: 24 x 25 kg)
- 130 kg műanyag hordó (raklapon: 5 x 130 kg)
- 660 kg konténer
- 1200 kg konténer

[www.keller-mannheim.hu](http://www.keller-mannheim.hu)

Kövár Magyarország  
Élelmiszeripari Kft.

Cím: 6430 Bácsalmás, Korona u. 30.  
Telefon: (+36) 70-324-8568  
E-mail: [info@keller-mannheim.hu](mailto:info@keller-mannheim.hu)

Mivel a felhasználó egyedi alkalmazási körülményei nem állnak ellenőrzésünk alatt, semmilyen garanciát vagy szavatosságot nem vállalunk az esetlegesen elérhető eredményekre vonatkozóan. A felhasználó felelőssége megállapítani, hogy a termék megfelel-e az adott célra. Csak oenológiai képzettséggel rendelkező szakember alkalmazhatja. Az Általános Szerződési Feltételeink érvényesek.

