



deconex®



Vegyszerek



Italkezelés



Szűrés



Oenolab



HAUSEN-GEL®

A hatékony és kíméletes derítésért

Cikkszám: G 160

Termékleírás

A HAUSEN-GEL® egy folyékony házi halhólyag-készítmény, amely az EU 2019/934 rendelet I. mellékletének 2. táblázata szerint feldolgozási segédanyagként engedélyezett borászati felhasználásra. A benne található halhólyag minősége megfelel az OIV COEI-1-COLPOI előírásainak. A HAUSEN-GEL® allergén összetevőként ként (szulfidot) tartalmaz, ezért a vele kezelt borokat az EU 2019/33 rendelet I. melléklete szerint kötelezően jelölni kell.

Ökológia

A HAUSEN-GEL® az EU 2018/848 rendelete szerint biobor készítésére is engedélyezett.

Alkalmazás

A HAUSEN-GEL® a KELLERSOL-lal kombinálva képes a borból eltávolítani az élesztőt és a finom üledékrészecskéket, még alacsony hőmérsékleten is. Ezért különösen alkalmas friss, fiatal borok derítésére, amelyeket korán kívánnak szűrni.

A szükséges mennyiséget tízszeres mennyiségű borban oldva kell a teljes tartályhoz hozzáadni.

Fontos: először a HAUSEN-GEL®-t kell adagolni, majd utána a KELLERSOL-t, és jól elkeverni.

Általános adagolási javaslatok:

- 25 ml/hl HAUSEN-GEL®
 - 100 ml/hl KELLERSOL 15 vagy
 - 50 ml/hl KELLERSOL 30A
- derítési nehézségek esetén: 100 ml/hl HAUSEN-GEL®
- KZE utáni derítési problémák esetén: 50 ml/hl HAUSEN-GEL®

Problémás esetekben az adagolást előzetes kísérlettel kell meghatározni, és szükség esetén magasabb is lehet.

Hatásmechanizmus

A kívánt derítőhatás eléréséhez a HAUSEN-GEL®-t mindig kétszeres mennyiségű KELLERSOL 30A-val vagy négyszeres mennyiségű KELLERSOL 15-tel kell kicsapatni. A HAUSEN-GEL® kiemelkedő derítőhatással rendelkezik, emellett képes eltávolítani a dohos, oxidációs vagy tanninok okozta kellemetlen ízhibákat is.

Tárolási tanácsok

HAUSEN-GEL®-t hűvös helyen kell tárolni. A termék kén-dioxiddal stabilizált, ezért a felbontott csomagot jól le kell zárni, védeni a levegőtől, és mielőbb felhasználni.

A HAUSEN-GEL® fagyérzékeny, fagyás hatására hatástalanná válik, ezért mindenképpen fagymentes helyen szükséges tárolni.

Kiszerezés

- 1 kg-os kanna
- 10 kg-os kanna

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

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.