



deconex®



Vegyszerek



Italkezelés



Szűrés



Oenolab



KELLER-PUR®

Casein alapú készítmény közvetlen bekeveréshez

Cikkszám: G 196

Termékleírás

A KELLER-PUR® egy speciális eljárással, élelmiszeripari tisztaságú cellulózra felvitt kazein alapú termék. A KELLER-PUR® az EU 2019/934 rendelet I. mellékletének 2. táblázata szerint engedélyezett borászati feldolgozási segédanyagként van nyilvántartva.

A KELLER-PUR®-ban található kazein minősége és tisztasága megfelel az OIV COEI-1-CASEIN előírásainak, és az (EU) 1169/2011 rendelet 21. cikke szerint allergén összetevőnek minősül. Ezért a vele kezelt borokat az EU 2019/33 rendelet I. melléklete szerint kötelezően jelölni kell.

Ökológia

A KELLER-PUR® az EU 2018/848 rendelet szerint biobor készítésére is engedélyezett.

Alkalmazás

5–60 g/hl a cél és az előzetes tesztek függvényében. Szükség esetén magasabb dózis is alkalmazható túlderítés veszélye nélkül. Általánosan elmondható, hogy a KELLER-PUR®-ral kezelt bor legyen tiszta, de legalább enyhén opálos.

A teszt alapján meghatározott mennyiséget közvetlenül, előzetes oldás vagy bekeverés nélkül, intenzív keverés közben kell a borhoz adni. A készítményt jól el kell oszlatni a tartályban, majd 2–3 órát ülepedni hagyni, utána kb. 5–10 percig újra átkeverni, majd egy éjszakán át állni hagyni.

További derítések, például bentonitos derítés, a KELLER-PUR® kezelést követően elvégezhetők. A kezelés eredménye közvetlenül a szűrés után ellenőrizhető.

Hatásmechanizmus

A KELLER-PUR®-t a kazein jól ismert kémiletes derítő hatása jellemzi. A termék használatával a bor optimális karaktere és ragyogása érvényesül, tisztábbá válik, és fényesebb színt kap. A modern borászati technológiák (szüretelő kombájnok, zúzó, prések stb.) tanninokat szabadítanak fel, amelyek hosszabb palackos érlelés során érzékszervileg negatívan hathatnak. A KELLER-PUR® eltávolítja ezeket a tanninokat, így a bor gyümölcsössége kerül előtérbe.

Bár a KELLER-PUR® nem képes illósavakat megkötni, bizonyos mértékig képes a kísérő kellemetlen ízeket és szagokat eltávolítani. Használata során nincs szükség további szűrősegedre, a szűrés során gyakorlatilag nem keletkezik nyomásnövekedés, és ülepítés után kiváló szűrhetőség érhető el, ragyogó szűrletet eredményezve.

Tárolási tanácsok

Száraz, jól szellőző, szagmentes helyen tárolandó. Felbontott csomagolást újra gondosan zárjon vissza, és mielőbb használja fel.

Kiszerezés

- 1 kg
- 10 x 1 kg (gyári karton)
- 5 kg-os zsák

www.keller-mannheim.hu

Kővár 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.