



deconex®



Vegyszerek



Italkezelés



Szűrés



Oenolab



# GELA-QUICK® F

## 20%-os folyékony élelmiszer-zselatin Szulfidot tartalmaz

Cikkszám: G 142

### Termékleírás

A GELA-QUICK® F egy 20%-os koncentrációjú, folyékony zselatin készítmény, amely élelmiszeripari zselatinból készül. Az EU 2019/934 rendelet szerint engedélyezett borászati kezelésre, és feldolgozási segédanyagként van besorolva.

A felhasznált zselatin minősége megfelel az OIV COEI-1-GELATI kódex előírásainak.

A terméket L-tejsavval és ammónium-diszulfittal stabilizálják, és szulfidot tartalmaz.

Az ilyen módon kezelt borokat a 2019/33 EU-rendelet I. melléklete szerint megfelelően kell címkézni.

### Alkalmazás

A GELA-QUICK® F előnye, hogy nem igényel előzetes oldást, így időt takarít meg a borászati folyamatok során.

Általános adagolási javaslatok:

- Általános derítés:
- kb. 50 ml/hl GELA-QUICK® F + 50 ml/hl KELLERSOL 30A
- Kékderítés (fémionok eltávolítása):
- kb. 5 ml/hl GELA-QUICK® F
- Egészséges szőlőalapanyag esetén:
- kb. 25 ml/hl GELA-QUICK® F
- Sötétebb színű borok esetén:
- kb. 50–120 ml/hl GELA-QUICK® F,
- mindenkor ugyanennyi KELLERSOL 30A-val kombinálva

Megjegyzés:

Ha túl sok zselatin kerül a borba, fehérje-túlsúly miatt másodlagos zavarosodás alakulhat ki.

Nagyon zavaros borok esetén az adag duplázható.

### Hatásmechanizmus

- A GELA-QUICK® F derítőhatása nagymértékben függ az ital csersavtartalmától.
- Olyan italokban, ahol ez nem adott, a megfelelő derítőhatás érdekében KELLERSOL használata javasolt kötőpartnerként.
- Alternatívaként KELLER-TANNIN is alkalmazható.
- A GELA-QUICK® F csökkenti a vörösborok csersavtartalmát, ezáltal javítja az ízérzetet, miközben megőrzi a bor kívánatos beltartalmi anyagait.

### Tárolási tanácsok

- Hűvös és száraz helyen tárolandó.
- A termék kén-dioxiddal stabilizált, ezért a felbontott csomagokat jól vissza kell zárni,
- és védeni kell a levegőtől – rövid időn belül fel kell használni.
- Fagyra érzékeny! Fagyás esetén hatását elveszíti, ezért fagymentes tárolás kötelező.

### Kiszerezés

- 1 kg kannában
- 15 × 1 kg kannás gyűjtőcsomag (eredeti karton)
- 5 kg kannában
- 10 kg kannában (raklap = 60 db)
- 25 kg kannában (raklap = 24 db)

[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.