



deconex®



Vegyszerek



Italkezelés



Szűrés



Oenolab



# KELLER-FLOTA-GEL

## 200 Bloom-értékű speciális zselatin

### flotáláshoz

CAS-szám: 9000-70-8

Cikkszám: G 146

#### Termékleírás

A KELLER-FLOTA-GEL® egy élelmiszer-zselatin, amely az EU 2019/934 rendelet szerint engedélyezett borászati felhasználásra, és feldolgozási segédanyagként van besorolva.

Minősége megfelel az OIV COEI-1-GELATI kódex követelményeinek.

A termék savas eljárással készül, és Bloom-értéke: 200.

#### Megjegyzés a Bloom-értékről

A zselatin minőségének legfontosabb mérőszáma a Bloom-érték, amely a zselészerkezet szilárdságát jelzi.

Ez az érték általában 60 és 280 között mozog.

- Minél magasabb a Bloom-érték, annál értékesebb a zselatin,
- és annál kevesebb mennyiség szükséges ugyanazon szilárdság eléréséhez.
- A 200-as Bloom-érték kimondottan jó derítőhatást biztosít flotálásnál.

#### Alkalmazás

A szükséges adag a szüreti évről, illetve a must fenol- és zavarosságtartalmától függ.

Általános adagolás:

- 8 g/hl egészséges szőlő esetén
- 16 g/hl rothadt szőlő esetén

Oldatkészítés menete:

1. KELLER-FLOTA-GEL®-t a 5-szörös mennyiségű hideg vízbe lassan belekeverni, majd kb. 20 percig áztatni.
2. Ezután hozzáadni újabb 5-szörös mennyiségű forró vizet, amíg kb. 60 °C-ot eléri.
3. Intenzíven keverni vagy felverni (pl. seprűvel), amíg teljesen fel nem oldódik. Ezután az oldat használatra kész.

Mikrobiológiai okokból az oldatot a lehető leghamarabb fel kell használni, nem szabad éjszakára állni hagyni.

Megjegyzés:

Az alacsonyabb adagolási tartományban kevésbé éles a határ a must és a seprő között, viszont könnyebben szivattyúzhatóvá válik.

#### Hatásmechanizmus

A savas felbontás és a 200-as Bloom-érték kombinációja a flotálás során optimális tisztítást biztosít:

- Gyors flokkuláció
- Nem kívánt fenolok hatékony megkötése

A flotált mustok jellemzően alacsonyabb össz-poli-fenol-tartalommal bírnak, mint a hagyományos előderítéssel kezelt mustok.

A flotáció során a gázzal telített must ellazulásakor a zavaros részecskék gyorsan a felszínre úsznak.

A KELLER-FLOTA-GEL® segíti, hogy ezek a részecskék nem ülepedjenek vissza, hanem szilárd habos üledékké álljanak össze.

Fontos:

A pektinek jelenléte gátolhatja a derítést, ezért a flotálásra szánt mustot ajánlott SEPAZYM® FLOT P vagy SEPAZYM® FLOT L enzimmel előkezelni.

#### Tárolási tanácsok

Száraz helyen tárolandó!

#### Kiszerezés

- 5 kg
- 25 kg

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