



deconex®



Vegyszerek



Italkezelés



Szűrés



Oenolab



KLAROVIN® GE

Extrudált aktív szén ízhibák eltávolítására italokból

Cikkszám: G 185

Termékleírás

A KLAROVIN® GE egy pormentes, extrudált, növényi eredetű aktív szén-termék. A 2019/934/EU rendelet I. melléklete, 2. táblázata alapján fehérbor, újbór és szőlőmust kezelésére engedélyezett, és feldolgozási segédanyagként van besorolva. A KLAROVIN® GE minősége és tisztasága megfelel az OIV COEI-1-CHARBO kódexének. A 2019/C409/EU rendelet szerint a felhasznált száraz szén mennyisége nem haladhatja meg a 100 g/hl mustot.

A KLAROVIN® GE az 2001/112/EK irányelv I. melléklete és a német gyümölcsle-rendelet (FrSaftV) 4B melléklete szerint engedélyezett adalékanyag gyümölcslevek feldolgozásához is.

A KLAROVIN® GE a 2018/848/EU rendelet szerint biobor készítésére is alkalmas.

Alkalmazás

A KLAROVIN® GE-t intenzív keverés közben, közvetlenül kell az italhoz adagolni, előzetes oldás nélkül. A termék gyorsan és biztonságosan oldódik borban vagy gyümölcsleiben. A keverési folyamatot rövid időközönként 2-3 alkalommal meg kell ismételni. Körülbelül 24 óra elteltével az adszorpciós folyamat befejeződik, ezután a KLAROVIN® GE-t el kell távolítani az italtól, mivel az adszorpció visszafordítható. Aktív szénnel történő derítéskor ügyelni kell arra, hogy a bor megfelelő mennyiségű kén-dioxiddal (SO₂) legyen ellátva, mivel az aktív szén oxidációs katalizátorként működik, és fogyaszthatja a SO₂-t.

Hatásmechanizmus

A KLAROVIN® GE amorf széntartalmú anyagként speciális gyártási eljárás során pormentes extrudátum formájában készül, és ezáltal rendkívül porózus szerkezettel és kivételesen nagy belső felülettel rendelkezik. Ez lehetővé teszi, hogy a KLAROVIN® GE hatékonyan eltávolítsa az italok ízhibáit, például penészes vagy rothadt aromákat. Ugyanakkor a fás aromák, reaktív illatok (pl. záptojásos „böckser”) vagy mikrobiológiai eredetű ízhibák – mint az ecetes vagy almasavas ízek – csak kis mértékben kerülnek adszorpcióra.

Fa-szabály:

Rothadt szőlő esetén a következő egyszerű szabály alkalmazható: minden 1%-nyi fertőzöttség esetén 1 g/hl KLAROVIN® GE javasolt.

Tárolási tanácsok

AA KLAROVIN® GE-t száraz, jól szellőző helyen kell tárolni. Mivel a speciális felületi szerkezete miatt könnyen adszorbeál szagokat, és ezeket az italnak is átadhatja, csak szagmentes környezetben szabad tárolni.

Kiszerezés

- 1 kg,
- 5 kg,
- 10 kg.

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.