

Aktivkohle GF

Zur Korrektur von Geruchs- und Geschmacksfehlern bei Brennmaischen, Spirituosen und Wein

Packungsgröße 200 g

Eigenschaften

Hochreine Aktivkohle pflanzlichen Ursprungs als Pellets.

Vorteile der Aktivkohle GF sind:

- Staubarmes Arbeiten,
- direkt einrührbar - keine Suspendierung notwendig,
- hohes Adsorptionsvermögen daher hohe Wirksamkeit,
- kompakte Trubbildung durch gutes Sedimentationsverhalten.

Anwendung: Für ein optimales Adsorptionsverhalten sollte die Anwendung nur bei klaren Getränken durchgeführt werden. Gegebenenfalls sind die Getränke vor der Behandlung zu klären (z.B. mit Turboklar) und/oder zu Filtern.

- Die erforderliche Menge an Aktivkohle GF in das Getränk einrühren.
- Danach ca. 20 Minuten kräftig rühren, um eine gleichmäßige Verteilung der Aktivkohle während der Wirkzeit zu gewährleisten.
- Nach ca. 1 Stunde wird nochmals kräftig aufgerührt. Der Adsorptionsprozess ist nach wenigen Stunden abgeschlossen.
- Das Getränk sollte spätestens nach zwei Tagen mittels Filtration über einen Falten- oder Schnapsfilter erfolgen; alternativ kann der klare Überstand (dank der hohen Sedimentation der Aktivkohle) behutsam auf ein neues Gefäß abgeschlaucht werden.

Empfohlene Dosierungen pro 100 l (1 hl) sind 10 bis maximal 100 g

Die optimale Menge an Aktivkohle sollte über Vorversuche ermittelt werden.