

Produktlerläuterung

Eine speziell für die Getränkebehandlung entwickelte 20%ige flüssige Speisegelatine. Entgegen anderen flüssigen Gelatinen, die nachträglich aus abgebauter atomisierter Gelatine dispergiert werden, wird Gelita-Klar® im Zuge des Produktionsprozesses von warmlöslicher Speisegelatine unter optimalen Produktionsbedingungen gewonnen.

Zulässig nach den derzeit gültigen Gesetzen und Verordnungen. Fachlaborgeprüft auf Reinheit und Qualität.

Behandlungsziel

Klärung von Wein, Fruchtw Wein und anderen Getränken. Die mögliche Direktzugabe bedeutet eine wesentliche anwendungstechnische Erleichterung.

Produkt und Wirkung

Gelatine ist ein bekanntes und altbewährtes Schönungsmittel zur Getränkebehandlung. Bei pulverisierter Gelatine gibt es jedoch immer dann Probleme, wenn nicht entsprechend den genauen Anwendungsvorschriften aufgelöst wird. Dabei ist vor allem die Temperatur der zur Auflösung bestimmten Flüssigkeit von entscheidender Bedeutung. Keine derartigen Probleme entstehen bei der Anwendung von Gelita-Klar®, denn Gelita-Klar® kann sofort, d. h. ohne weitere Verdünnung, dem zu schönenden Getränk zugegeben werden.

Man spart dabei das mühsame Auflösen und dadurch kostbare Zeit. Vor allem gibt Gelita-Klar® die Sicherheit, daß die zugegebene Menge auch voll wirksam ist.

Um Rest-Eiweißtrübungen zu vermeiden, soll die Gelatineschönung nur als Kombinationsschönung mit Blankasit® oder Klar-Sol vorgenommen werden. Die Anwendung ist hierdurch risikofrei und die Klärung effektiver, der Erfolg also sicher.

Wird Gerbinol neu anstelle von Kieselsol eingesetzt, so ist mit der Klärung des Getränkes eine gleichzeitige weitere Verminderung phenolischer Stoffe gegeben.

Dosage und Anwendung

Die Zugabemenge wird vorzugsweise durch einen vorangehenden Vorversuch ermittelt. Zur normalen Klärung sind etwa 30 ml Gelita-Klar®/100 l Wein ausreichend. Zur Klärung von Jungwein und Süßreserve wird bei starker Trübung die Gelita-Klar®-Dosage auf ca. 50 ml/100 l erhöht.

Im allgemeinen wird zuerst Kieselsol (vorzugsweise Blankasit®), dann Gelita-Klar® zugegeben. Sollen neben der Klärung auch störende Gerbstoffe ausgefällt werden, erfolgt zunächst die Gelita-Klar®-Zugabe, dann der Einsatz von Kieselsol oder Gerbinol neu, dem wirksamen Spezialprodukt zur Gerbstoffminderung. Das Verhältnis von Kieselsol bzw. Gerbinol neu und Gelita-Klar® sollte nach optimalem Vorversuchsverhältnis dosiert werden. Nachfolgend eine Übersicht der Dosageverhältnisse:

Kieselsol : Gelita-Klar®	Dosageverhältnis	Beispiel
Blankasit® : Gelita-Klar®	2 : 1	100 ml Blankasit®/100 l + 50 ml Gelita-Klar®/100 l
Gerbinol neu : Gelita-Klar®	2 : 1	100 ml Gerbinol neu/100 l + 50 ml Gelita-Klar®/100 l
Klar-Sol Super : Gelita-Klar®	1 : 1	50 ml Klar-Sol Super/100 l + 50 ml Gelita-Klar®/100 l
Klar-Sol 30 : Gelita-Klar®	1 : 1	50 ml Klar-Sol 30/100 l + 50 ml Gelita-Klar®/100 l

Lagerung

Wegen Geliiergefahr frostfrei lagern. Angebrochene Behälter sofort wieder dicht verschließen.

® = eingetragenes Warenzeichen
der Deutsche Gelatine-Fabriken

ERBSLÖH Geisenheim AG • Erbslöhstraße 1 • D-65366 Geisenheim • Tel: 06722/708-0 •
Fax: 06722/6098 • info@erbsloeh.com • www.erbsloeh.com

Unsere Produktmerkblätter und die darin enthaltenen Behandlungsempfehlungen basieren auf dem derzeitigen Stand unserer Erfahrungen. Da uns die Vorbehandlung in den meisten Fällen unbekannt ist und Unabwägbarkeiten der zu behandelnden Naturprodukte hinzukommen können, sind diese Empfehlungen nur allgemeiner Natur und dienen Ihrer Beratung. Ohne eine gesonderte schriftliche problembezogene Stellungnahme unsererseits können diese allgemeinen Hinweise deshalb keine Rechtsverbindlichkeit mit Haftungsfolgen entfalten. Alle Informationen entsprechen den derzeitigen rechtlichen Grundlagen der Bundesrepublik Deutschland und der EU. Es gelten ergänzend unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen. Edition 06/07 - Gelita-Klar.doc - Druck am 19.11.2008

**Einziges
enzymatisch
abgebaute
flüssige Gelatine**