
Technische Information: Flotationsgelatine

Flotationsgelatine ist eine Lebensmittelgelatine zur Getränkeschönung. Sie wird zur Klärung und Phenolreduktion im Most durch Flotation verwendet. Mit entscheidend für die Leistungsfähigkeit einer Flotationsgelatine ist die Bloomzahl. Bei diesem Produkt liegt sie bei 180-200 Bloom und damit im optimalen Bereich für diese Anwendung.

Anwendung

Durch Vorquellen (ca. 15-20 Minuten), in der 5-fachen Menge kalten Wassers, können Sie die optimale Wirkung der Gelatine erzielen. Die Gelatine sollte vollständig mit Wasser benetzt sein, um eine Klümpchenbildung zu vermeiden. Nach dem Vorquellen wird die Gelatine unter Zugabe von heißem Wasser oder durch Erwärmung gelöst. Dabei sollte gut gerührt werden. Die optimale Temperatur der Lösung liegt bei 45-55°C. Die Lösung ist jetzt fertig zum Gebrauch. Es ist darauf zu achten, dass die Verarbeitung warm erfolgen muss, da die Lösung bei Temperaturen unter 35°C geliert. Der Ansatz sollte immer frisch verwendet werden. Eine Standzeit über 8 Stunden ist zu vermeiden.

Dosierung

Eine Dosierung von 5-15g/hl ist für die Praxis zweckmäßig. Bei der Verwendung von ANA-Most kann die Menge auf 2-7g/hl reduziert werden.

Eigenschaften

- hohe Gelierkraft
- fester Kuchen
- gute Phenoladsorption
- gute Kläreigenschaften

Besonderheiten

- reine Schweineschwartengelatine
- BSE frei mit Zertifikat

Lagerung

Bei FLOTATIONSGELATINE handelt es sich um ein hochwirksames Adsorptionsmittel. Es sollte deshalb stets gut verschlossen und an einem geruchsneutralen und trockenem Ort gelagert werden.

Qualität

Dieses Produkt entspricht dem europäischen Weingesetz und unterliegt einer ständigen Qualitätskontrolle.