



VANO gel bio

hochbloomige Biogelatine (DE-ÖKO 003)

PRODUKTINFO

VANO gel bio ist eine zertifizierte Bio Gelatine mit hoher Bloomzahl. Sie ist aufgrund Ihrer Spezifikation universal einsetzbar und somit für alle Gelatine-Anwendungen in der Saft- und Weinbereitung bestens geeignet.

VORZÜGE

- BIO zertifiziert
- zur Flotation geeignet
- zur Klärung von Saft, Most und Wein bestens geeignet
- zur Gerbstoffschönung bestens geeignet

ANWENDUNG

Zur optimalen Wirkung die Gelatine 15-20 min in der 5fachen Menge mit kaltem Wasser vorquellen lassen. Die Gelatine vollständig mit Wasser benetzen, um eine Klümpchenbildung zu vermeiden. Nach dem Vorquellen die Gelatine unter Zugabe von heißem Wasser (>60°C) oder durch Erwärmung lösen. Dabei gut rühren. Die optimale Temperatur der Lösung liegt bei 45-55°C. Die Lösung ist dann bereit zum Gebrauch. Die Verarbeitung muss warm erfolgen, da die Lösung bei Temperaturen unter 35°C geliert. Den Ansatz immer frisch verwenden. Standzeiten über 8 Stunden vermeiden! Anwendung Flotation: 5-15 g/hl (Lösen des Produktes wie oben beschrieben), je nach Beschaffenheit des Leseguts.

Zum optimalen Flotationserfolg den Most mit pektolytischem Enzym vorbehandeln, damit langkettige Pektinverbindungen aufgespalten werden. Anwendung Phenolreduktion: 10-30 g/hl (Lösen des Produktes wie oben beschrieben). Das Produkt sehr langsam dem in Bewegung befindlichen Wein zusetzen und 5-10 Minuten weiter rühren. Anwendung Klärschönung: 5 g/hl (Lösen des Produktes wie oben beschrieben). Erst erfolgt der Zusatz von 25 g/hl Kieselöl 30%, dann VANO gel bio.

PRODUKTEIGENSCHAFTEN

- hohe Gelierkraft
- fester Kuchen
- gute Phenoladsorption
- hohe positive Ladung zur Reaktion mit Phenolen und Pektinresten
- Lebensmittelqualität
- gute Kläreigenschaften
- BIO zertifiziert

VERPACKUNGSEINHEITEN

2,5 kg Aluminiumverbundverpackung
4 x 2,5 kg im Karton

LAGERUNG

Kühl und trocken lagern. Anbruch dicht verschließen und rasch aufbrauchen.

ZEFÜG GmbH & Co. KG
 Zentraleinkauf für Getränkebehandlung
 Alfred-Nobel-Straße 9
 55411 Bingen

T: +49 (0) 6721 - 98 69 70
 F +49 (0) 6721 - 98 69 79 9
 M: bestellung@zefueg.de
 W: www.zefueg.de

Alle Informationen dieses Dokumentes beruhen auf Messungen und Beobachtungen. Der Anwender muss jedoch immer selbst entscheiden, ob das Produkt für die jeweilige Anwendung geeignet ist. Da die konkrete Verwendung dieses Produktes nicht in unserer Hand liegt, übernehmen wir keinerlei Gewährleistung für die Auswirkungen oder die erzielbaren Ergebnisse des Produktes. Die Informationen dieses Dokumentes sind nicht für alle Fragestellungen in der Praxis als vollständig anzusehen.



SICHERHEIT & QUALITÄT

Dieses Produkt wird unter den Auflagen der BIO-Verordnung produziert, verpackt, gelagert und vertrieben. Strenge Qualitätskontrollen im gesamten

Produktionsprozess sichern den Erhalt der Produktqualität. Dieses Produkt entspricht dem Europäischen Weingesetz und dessen Verordnungen sowie den einschlägigen BIO-Verordnungen. Nationale Anforderungen sind vom Anwender zu berücksichtigen.

Das Produkt ist nicht als Gefahrgut eingestuft. Nähere Informationen zum sicheren Umgang mit diesem Produkt entnehmen Sie bitte dem entsprechenden Sicherheitsdatenblatt.

ZUSATZINFO

- GVO-Status: Dieses Produkt enthält keine gentechnisch veränderten Roh-, Inhaltsstoffe und Organismen gemäß VO (EG) 1829/2003, VO (EG) 1830/2003 und VO (EG) 1829/2009.
- ALLERGENE nach ALBA-Liste: Schwein (nicht deklarationspflichtig)
- VEGANSTATUS: Dieses Produkt ist nicht für die vegane Weinbereitung geeignet.

<p> ZEFÜG GmbH & Co. KG Zentraleinkauf für Getränkebehandlung Alfred-Nobel-Straße 9 55411 Bingen </p>	<p> T: +49 (0) 6721 - 98 69 70 F +49 (0) 6721 - 98 69 79 9 M: bestellung@zefueg.de W: www.zefueg.de </p>	<p> Alle Informationen dieses Dokumentes beruhen auf Messungen und Beobachtungen. Der Anwender muss jedoch immer selbst entscheiden, ob das Produkt für die jeweilige Anwendung geeignet ist. Da die konkrete Verwendung dieses Produktes nicht in unserer Hand liegt, übernehmen wir keinerlei Gewährleistung für die Auswirkungen oder die erzielbaren Ergebnisse des Produktes. Die Informationen dieses Dokumentes sind nicht für alle Fragestellungen in der Praxis als vollständig anzusehen. </p>
---	--	--