



Flotationsgelatine FG

Hochbloomige Gelatine

PRODUKTINFO

Flotationsgelatine FG ist eine Lebensmittelgelatine zur Getränkeschönung. Sie wird vorzugsweise 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. Das Produkt kann aber auch für die Klärung von Wein und dessen Phenolreduktion eingesetzt werden.

VORZÜGE

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

ANWENDUNG

Die Gelatine in der 5-fachen Menge kaltem Trinkwasser 15 - 20 min 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 und Standzeiten über 8 Stunden

vermeiden. Anwendung Flotation: zwischen 5-15 g/hl (Lösen des Produktes wie oben beschrieben), je nach Beschaffenheit des Leseguts. Zum optimalen Flotationserfolg den Most mit pektolytischem Enzym vorbehandeln, um langkettige Pektinverbindungen auf zu spalten. 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 Kieselsol 30% (25 g/hl), dann die Gelatine.

PRODUKTEIGENSCHAFTEN

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

VERPACKUNGSEINHEITEN

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

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 entspricht dem europäischen Weingesetz und unterliegt einer ständigen Qualitätskontrolle.

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: Nicht für die vegane Weinbereitung geeignet

////////////////////////////////////
ZEFÜG GmbH & Co. KG T: +49 (0) 6721 - 98 69 70 Alle Informationen dieses Dokumentes beruhen auf Messungen und Beobachtungen.
Zentraleinkauf für Getränkebehandlung F +49 (0) 6721 - 98 69 79 9 Der Anwender muss jedoch immer selbst entscheiden, ob das Produkt für die jeweilige
Alfred-Nobel-Straße 9 M: bestellung@zefueg.de Anwendung geeignet ist. Da die konkrete Verwendung dieses Produktes nicht in unserer
55411 Bingen W: www.zefueg.de 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.