

## Produktlerläuterung

Ein weiterentwickeltes, optimal flockendes, opaleszierendes Kiesel­sol zur besonders effizienten Klärschönung in Wein, Süßreserve, Saft und anderen Getränken. Klar-Sol Speedfloc enthält als Wirkstoff 30 % hochaktive Kieselsäure in kolloidaler Verteilung. Kiesel­sol ist ein natürliches Produkt bei dem es wegen der hohen Ladungsintensität zur zeitweiligen Agglomeration und damit etwas zum Eindicken kommen kann. Deshalb sollte das Kiesel­sol vor dem Einsatz aufgeschüttelt bzw. aufgerührt werden.

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

## Behandlungsziel

Durch die Kombinationsschönung Klar-Sol Speedfloc mit Gelatine wird eine wirkungsvolle schnelle Klärung von Wein, Saft und anderen Getränken erzielt.

## Produkt und Wirkung

Die gezielte Aufbereitung von Klar-Sol Speedfloc erbringt eine hervorragende Flockungs- und Klärwirkung. In Kombination mit Gelatine führt Klar-Sol Speedfloc zum beschleunigten Absetzen des Trubes. Dies geschieht durch Ausflockung der trubstabilisierenden Getränke­kolloide und erleichtert die anschließende Filtration. Der Gerbstoffgehalt des Weines ist hierbei unwesentlich. Es wird ein geringes und gleichzeitig kompaktes Trubvolumen erreicht. Die Fällungsreaktion der Schönung kommt durch das Aufeinandertreffen der negativ geladenen Kiesel­solteilchen von Klar-Sol Speedfloc und den positiv geladenen Gelatine­kolloiden zustande. Neben der guten Klärwirkung werden auch Polyphenol- und Eiweißstoffe reduziert.

## Dosage und Anwendung

Die Schönung mit Klar-Sol Speedfloc und einer der Gelatinen ErbiGel<sup>®</sup> bzw. Gelita-Klar<sup>®</sup>, ermöglicht die frühzeitige Klärung und Stabilisierung von Wein und Fruchtsäften. Die Weinschönung sollte nach dem 1. Abstich durchgeführt werden, wenn der Jungwein von der Wein­hefe befreit ist, da die aufgerührte Hefe das ansonsten gründliche Absetzen behindern würde. Wie bei allen anderen Schönungen ist die Dosagemenge vom Ausgangsmaterial, den Inhaltsstoffen und besonders dem Trübungsgrad abhängig. Üblicherweise sind Zugabemengen von 20-50 ml Klar-Sol Speedfloc pro 100 l Getränk ausreichend. Klar-Sol Speedfloc vor der Anwendung kräftig schütteln und durchmischen.

Klar-Sol Speedfloc : Gelatine	Dosageverhältnis	Beispiel
Klar-Sol Speedfloc : ErbiGel <sup>®</sup>	5 : 1	50 ml Klar-Sol Speedfloc/100 l + 10 g ErbiGel <sup>®</sup> /100 l
Klar-Sol Speedfloc : Gelita-Klar <sup>®</sup>	1 : 1	50 ml Klar-Sol Speedfloc/100 l + 50 ml Gelita-Klar <sup>®</sup> /100 l

Die Dosage-Richtwerte können auf nahezu alle Getränke-Einsatzbereiche übertragen werden. Aufgrund unterschiedlicher Gerbstoffgehalte sollen jedoch speziell Apfel- und Buntsäfte nur mit der Pulvergelatine ErbiGel<sup>®</sup> behandelt werden, wobei bei diesen Säften die Dosagemengen oft erhöht werden müssen. Bei Getränken mit hohen Gelatine-Bedarfsmengen ist es möglich, das Dosageverhältnis zu ändern (z. B. 1 Teil ErbiGel<sup>®</sup> : 3-5 Teile Klar-Sol Speedfloc). Im allgemeinen ist es vorteilhaft, dem Wein zuerst Kiesel­sol und dann Gelatine zuzugeben. Lediglich in Sonderfällen, in denen es um eine gewünschte Gerbstoffkorrektur (Gerbstoffgeschmack) geht, sollte die umgekehrte Reihenfolge angewendet werden. Nach jeder einzelnen Zugabe intensiv rühren.

## Lagerung

Unbedingt frostfrei lagern. Vor Gebrauch kräftig schütteln und durchmischen.

**Alkalisches,  
transparentes  
Spezialkiesel­sol  
zur Klärschönung**