

Description du produit

Erbigel® Flot est une gélatine spéciale d'origine animale pour la flottation des moûts. La valeur Bloom, afin d'optimiser la clarification est de 200.

Ce produit est conforme à la législation en vigueur et testé en laboratoire spécialisé pour sa qualité et sa pureté.

But du traitement

Erbigel® Flot est une gélatine spéciale pour la floculation rapide et l'adsorption des phénols lors de la flottation.

Le produit et son action

Erbigel® Flot est une gélatine moulue facilement soluble. La caractéristique acide et le degré Bloom élevé la permet d'adsorber les phénols rapidement ainsi que de former des flocons rapidement visibles. La clarification est rapide au dégazage du moût saturé.

La manière d'ajouter la gélatine est très dépendante de la charge mécanique du système. Lors d'un précédent collage ou une quantité faible de phénols dissout, une gélatine liquéfiable à chaud d'environ 80-100 Bloom, par exemple EriGel® est suffisante. Lors de fortes charges en phénols, une quantité élevée de glucane issus de vendanges pourries et des valeurs haut de pectine, une gélatine spécial à haut degré Bloom doit être utilisée comme ErbiGel® Flot.

Les gélatines liquéfiables à froid ne sont pas à conseiller d'un point de vue qualitatif. Les gélatines liquides ne floculent pas assez rapidement.

Afin d'optimiser la flottation au maximum les moûts devraient être dépectinisés. L'enzymatisation préalable avec Trenolin® Flot DF est un avantage et est conseillé. Dans les moûts issus de vendanges pourries ou avec des restes de produits phytosanitaires, du MostRein® eisenarm (pauvre en fer) et/ou Granuacol® GE peuvent être utilisés sans problèmes pour la flottation.

Dosage et mode d'emploi

Les dosages de ErbiGel® Flot sont dépendants du millésime, de la teneur en phénols ainsi que du trouble. Le dosage est en général de 5-15 g/hl. Pour les dosages supérieurs le trouble sera assez sec et compact, et à l'inverse le trouble sera plus facilement à pomper.

Lorsqu'un enzymatisation préalable avec Trenolin® Flot DF a été effectué les dosages peuvent être en dessous de 5 g/hl.

Erbigel® Flot est à diluer dans de l'eau avant utilisation. Nous recommandons la procédure suivante: Par kg de gélatine verser 5 litres d'eau froide dans un récipient. Ajoutez la gélatine en mélangeant intensivement et la laissez reposer pour un gonflage d'environ 20 minutes. Puis 4-5 parties d'eau chaude sont à rajouter avec une agitation soutenue. La gélatine dissoute doit être utilisée le plus rapidement possible.

Stockage

Stocker dans un endroit sec et à l'abri des odeurs étrangères. Les emballages entamés doivent être refermés hermétiquement.

**Gélatine
spécialement
sélectionnée pour
la flottation des
moûts de raisins**