

Produkterläuterung

Erbigel® Bio ist eine für den Einsatz in Traubenmost, Saft, Wein und anderen Getränken hergestellte zertifizierte Bio-Speisegelatine. Diese wurde zu 100 % aus Bio-Schweineschwarte gewonnen und zertifiziert gemäß der Verordnung (EG) Nr. 834/2007.

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

Behandlungsziel

In der Weinbereitung unterstützt ErbiGel® Bio die Flotation des Traubenmostes oder wird zur Klärschönung in Verbindung mit Kieselol eingesetzt. Gleichzeitig bewirkt ErbiGel® Bio eine Gerbstoff- und Polyphenolminderung, wodurch eine optimale Stabilisierung gegenüber Kolloidaltrübungen erzielt werden kann.

Produkt und Wirkung

Erbigel® Bio ist eine gut auflösbare, gemahlene Bio-Speisegelatine. Die Gelierfähigkeit liegt bei 110-120 Bloom, wodurch eine Anwendung sowohl in der Sedimentation als auch in der Flotation ermöglicht wird. Neben der Klärwirkung führt ErbiGel® Bio zu einer schonenden Polyphenolreduzierung. ErbiGel® Bio entspricht in Aussehen und Handhabung den bisher bekannten wärmelöslichen Gelatinen. Um eine optimale Wirkung zu erzielen, wird Trenolin® Flot DF zur Enzymierung vor der Flotation empfohlen. Bei der Sedimentation ist eine Kombination mit Kieselol sinnvoll.

Dosage und Anwendung

Die Zugabemenge sollte vorzugsweise durch einen Vorversuch ermittelt werden. Bei Durchführung einer normalen Klärschönung reichen in der Regel 5-10 g ErbiGel® Bio/100 L aus. Zur Flotation von Traubenmost liegt die Dosage bei 10-15 g/100 L. Bei schwer klärbaren Getränken und besonders bei Weinen und Säften mit hohen Polyphenolgehalten ist es möglich, dass die Dosage unter Umständen wesentlich erhöht werden muss. In solchen Fällen sind Vorversuche wichtig.

Vor der Anwendung ist ErbiGel® Bio grundsätzlich in Wasser zu lösen. Hierzu empfiehlt sich folgende Vorgehensweise: Pro 1 kg Bio-Gelatine werden ca. 5 L kaltes Wasser in einem Behälter vorgelegt. Die Bio-Gelatine wird bei intensivem Mischen eingerührt und bleibt ca. 20 Minuten zur Quellung stehen. Danach werden wiederum 4-5 Teile heißes Wasser untergemischt und die Bio-Gelatine durch intensives Rühren gelöst. Die bei 40-50 °C gelöste Bio-Gelatine ist schnellstmöglich zu verbrauchen.

Flotation	Dosage	Empfehlung
Erbigel® Bio	10-15 g/100 L	Enzymierung mit Trenolin® Flot DF

Bei der kombinierten Schönung mit ErbiGel® Bio und Kieselol gelten üblicherweise folgende Dosageverhältnisse:

Kieselol : ErbiGel® Bio	Dosage- verhältnis	Beispiel
Blankasit® : ErbiGel® Bio	10:1	100 mL Blankasit®/100 L + 10 g ErbiGel® Bio/100 L
Klar-Sol 30 : ErbiGel® Bio	5:1	50 mL Klar-Sol 30/100 L + 10 g ErbiGel® Bio/100 L

Lagerung

Vor Fremdgeruch und Feuchtigkeit schützen. Angebrochene Packungen sofort wieder dicht verschließen.



DE-ÖKO-003
 EU-Landwirtschaft