



KlarSol 30

Alkalisches Kieselgel zur Klärung und Schöpfung

Produktlerläuterung

KlarSol 30 ist ein transparentes alkalisches Kieselgel zur Klärung von Wein, Saft, Fruchtwein und anderen Getränken. KlarSol 30 komplexiert überschüssiges Eiweiß (auch eiweißhaltige Behandlungsmittel) und sedimentiert zusammen mit den Trubpartikeln. Die Ausflockung der Schöpfung kommt durch das Aufeinandertreffen der negativ geladenen Kieselgel-Teilchen von KlarSol 30 auf die positiv geladenen Eiweißteilchen zustande. Der Gerbstoffgehalt des Getränkes spielt dabei für die Flockenbildung keine besondere Rolle.

Kieselgel ist ein Produkt, bei dem es wegen der hohen Ladungsintensität zur zeitweiligen Agglomeration und damit etwas zum Eindicken kommen kann. Deshalb sollte das KlarSol 30 vor dem Einsatz aufgeschüttelt bzw. aufgerührt werden. Zulässig nach Verordnung (EG) 2019/934 der EU-Kommission. Nationale Regelungen sind vom Anwender zu prüfen. Geprüft auf Reinheit und Qualität.

Dosage

Die Zugabemenge sollte vorzugsweise durch einen Vorversuch ermittelt werden. Wie bei allen anderen Schöpfungen ist sie vom Trübungsgrad, pH-Wert und Temperatur abhängig. Im Allgemeinen genügen 20 - 250 mL KlarSol 30 pro 100 L Wein oder Saft.

Empfohlene Dosageverhältnisse:

Gelatine : KlarSol 30	Dosageverhältnis	Beispiel
ErbiGel® : KlarSol 30	1 : 5	10 g ErbiGel®/100 L + 50 mL KlarSol 30/100 L
ErbiGel® Liquid : KlarSol 30	1 : 1	50 mL ErbiGel® Liquid/100 L + 50 mL KlarSol 30/100 L
IsingClair-Hausenpaste : KlarSol 30	4 : 1	100 mL IsingClair-Hausenpaste/100 L + 25 mL KlarSol 30/100 L
VinoGel® : KlarSol 30	1 : 1	50 mL VinoGel®/100 L + 50 mL KlarSol 30/100 L

Je nach Anwendungszweck und Ergebnis des Vorversuches kann die Dosagemenge und -reihenfolge variieren.

Lagerung

Unbedingt frostfrei lagern. Vor Gebrauch aufschütteln bzw. das Gebinde gründlich durchmischen.