



ErbiGel® Bio

Gelatina 100% orgánica certificada para flotación, clarificación y reducción de polifenoles

Descripción de producto

ErbiGel® Bio es una gelatina alimentaria orgánica certificada producida para uso en mosto de uva, zumos de fruta, vino y otras bebidas. La gelatina se obtiene únicamente de la corteza de cerdo orgánica y está certificada según el Reglamento de la UE no. 834/2007. En la producción de vino, ErbiGel® Bio mejora la flotación del mosto de uva o se usa junto con sílice coloidal para clarificación y afinamiento. Al mismo tiempo, ErbiGel® Bio reduce los taninos y polifenoles. ErbiGel® Bio puede usarse tanto en sedimentación como en flotación debido a su buena capacidad gelificante. Permitido según el Reglamento de la Comisión de la UE no. 934/2019. El usuario debe verificar el cumplimiento de la normativa nacional. Su pureza y calidad se comprueban en laboratorios especializados.

Dosis

La cantidad a dosificar debe determinarse preferiblemente de antemano a través de una prueba preliminar.

	Dosis [g/hl]	Nota
Flotación	10 - 15	Añadir enzima Trenolin® Flot DF
Clarificación	5 - 10	<u>Ratio de dosificación 1: 5</u> 10 g ErbiGel® Bio/hl + 50 mL Klar-Sol /hl
Reducción de taninos	5 - 20	Más si es necesario dependiendo de los resultados preliminares de la prueba.

ErbiGel® Bio debe disolverse en agua antes de su uso. Se recomienda el siguiente procedimiento:

Llene un recipiente con aproximadamente 5 l de agua fría por 1 kg de gelatina orgánica. Agregue la gelatina orgánica, revolviendo bien y deje hidratar durante aproximadamente 20 minutos. Luego agregue 4-5 partes de agua caliente y revuelva bien para disolver la gelatina orgánica. La gelatina disuelta a 40 - 50 ° C debe usarse lo más rápido posible.

Almacenamiento

Proteger de olores y humedad. Los paquetes que se han abierto deben sellarse inmediatamente.



DE-ÖKO-003
EU agriculture

Erbslöh España, S.L. • Mártires, 2 • 50003 Zaragoza, España
Tel./fax: 937 912 760 • info@erbsloeh.es • www.erbsloeh.es

Las presentes recomendaciones se aplican tanto en la utilización del producto como en tecnología auxiliar o aditivos en el marco de buenas prácticas de elaboración. Solo este uso puede disponer de la seguridad en el producto final. De todas formas, nuestras fichas técnicas se basan en nuestros conocimientos y la experiencia actual y no aportan más que informaciones generales de nuestros productos. Debido a los tratamientos preliminares no conocidos y teniendo en cuenta los productos naturales imprevistos que se tratarán, todos los datos se proporcionan sin garantía. El cumplimiento de la ley y la reglamentación en cuanto a la utilización de nuestros productos recae en la responsabilidad del usuario. Todas las modificaciones están sujetas a cambios sin previo aviso. Nuestras condiciones generales de venta redirigirse a www.erbsloeh.com.
Version 007 – 03/2020 MA – printed 17.03.2020

ERBSLÖH
Progress is our future