



Produktlerläuterung

FloraClair® ist ein gereinigtes Protein auf pflanzlicher Basis und zeigt analog zu tierischen Eiweißbehandlungsmitteln (Gelatine, Kasein, Hausenblase) eine gute Reaktivität zu Gerb- und Trubstoffen. Nach Behandlung mit FloraClair® zeigen Weine, Fruchtsäfte, Fruchtweine, Essig Teeextrakte, usw. eine signifikant bessere Trübungs- und Farbstabilität.

FloraClair® ist geeignet zur Produktion von halal- und kosher-zertifizierten Lebensmitteln. Ebenso ist es geeignet zur Herstellung veganer Lebensmittel. Es ist garantiert frei von tierischen Bestandteilen und aus nicht GVO. Es besteht ebenso keinerlei Kennzeichnungspflicht im Zusammenhang mit Allergenen.

Anwendungsfelder für FloraClair® sind:

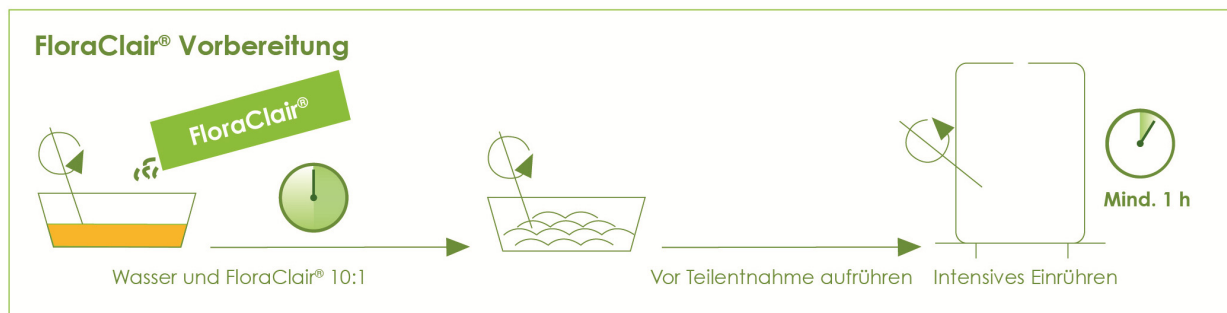
- Klärung und Stabilisierung von Fruchtsäften, Fruchtweinen, Weinen, Essigen und fruchtbasierten Mischgetränken
- Vorklärung von Mosten
- Gerbstoffkorrektur und Reduzierung von Gelb-/Braunfärbung bei Fruchtsaft, Fruchtwein und Weinen

Dosage

Die zur Klärung, Stabilisierung oder Geschmacksschönung erforderliche Dosagemenge sollte über einen Vorversuch ermittelt werden. Das Ergebnis ist abhängig von der Temperatur, dem Trübungsgrad und dem pH-Wert.

Typische Dosagen sind:

	Most [g/100 L]	Wein/Fruchtwein [g/100 L]	Fruchtsaft [g/100 L]
Klärung	5 - 20	5 - 20	10 - 40
Flotation	10 - 15	-	-
Leichte Gerbstoffkorrektur	-	10 - 20	10 - 20
Reduzierung der Gelb-/ Braunfärbung	-	10 - 15	20 - 60



Zur besseren Sedimentation kann Tannivin® Galléol und Getränkebentonit als Reaktionspartner zugegeben werden. Der Bedarf an FloraClair® kann für mehrere Arbeitstage vorbereitet werden, da das pflanzliche Protein unter normalen Bedingungen eine gute mikrobiologische Stabilität besitzt.

Lagerung

FloraClair® muss geruchs-, feuchtigkeits- und lichtgeschützt gelagert werden. Angebrochene Packungen sind sofort wieder dicht zu verschließen.