



Zertifizierte 100%ige Bio-Speisegelatine zur Flotation,
Klärschönung und Polyphenolminderung

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. In der Weinbereitung unterstützt ErbiGel® Bio die Flotation des Traubenmostes oder wird zur Klärschönung in Verbindung mit Kieselsol eingesetzt. Gleichzeitig bewirkt ErbiGel® Bio eine Gerbstoff- und Polyphenolminderung, wodurch eine optimale Stabilisierung gegenüber Kolloidaltrübungen erzielt werden kann. Aufgrund der hohen Gelierfähigkeit erlaubt ErbiGel® Bio eine Anwendung sowohl in der Sedimentation als auch in der Flotation. Zulässig nach Verordnung (EG) 606/2009 der EU-Kommission. Nationale Regelungen sind vom Anwender zu prüfen. Geprüft auf Reinheit und Qualität.

Dosage

Die Dosagemenge sollte vorzugsweise durch einen Vorversuch ermittelt werden.

	Dosage [g/100 L]	Bemerkung
Flotation	10 - 15	Enzymierung mit Trenolin® Flot DF
Klärung	5 - 10	<u>Dosageverhältnis 1 : 5</u> 10 g ErbiGel® Bio/100 L + 50 mL Klar-Sol Super/100 L
Gerbstoffreduzierung	5 - 20	Bei Bedarf mehr, je nach Ergebnis der Vorversuche

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 unter 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.

Lagerung

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



DE-ÖKO-003
EU-Landwirtschaft