



ErbiGel®

Gelatina alimentare per la riduzione di polifenoli e l'affinamento

Descrizione del prodotto

ErbiGel® è una gelatina trattata acidicamente (di origine suina) food grade. Il valore Bloom è compreso tra 90 e 100, che è la gamma ideale per il trattamento delle bevande. A causa della digestione acida ErbiGel® mostra una carica molto positiva. Ciò assicura un'alta reattività con i polifenoli o sol di silice.

L'applicazione della gelatina in mosti e vini riduce la quantità di alcuni polifenoli che causano imbrunimenti, torbidità colloidali e di polifenoli. Eventuali residui di gelatina vengono esclusi da un trattamento combinato con sol di silice. La chiarifica con sol di silice supporta la filtrazione delle bevande e riduce il dispendio di tempo e i costi di filtrazione.

Autorizzato dalle Normative della Commissione Europea n. 606/2009. L'utente deve verificare la conformità alle normative nazionali. Testato in laboratorio per purezza e qualità.

Dosaggio

A seconda dell'effetto desiderato, è consigliabile determinare i dosaggi esatti per il rispettivo mezzo mediante test preliminari. L'effetto di stabilizzazione e chiarificazione risulta dal valore pH, dalla temperatura e dalla torbidità della bevanda trattata.

I dosaggi tipici sono da 5 a 40 g di ErbiGel® per 100 L di mosto o di vino. In alcuni casi possono essere necessarie quantità significativamente più elevate. Per la chiarifica combinata con gel di silice si prega di utilizzare le quantità seguenti come linea guida:

Combinazione di affinamento	Rapporto	Esempio
ErbiGel® : Klar-Sol 30	1 : 10	10 g ErbiGel®/100 L + 100 mL Klar-Sol 30/100 L
ErbiGel® : Klar-Sol 30	1 : 5	10 g ErbiGel®/100 L + 50 mL Klar-Sol 30/100 L

Prima dell'applicazione ErbiGel® deve essere solubilizzato in acqua. Il metodo preferibile per la preparazione è: Miscelare intensamente 1 parte di ErbiGel® con 5 parti di acqua fredda. Quindi aggiungere ancora una volta la stessa quantità di acqua e mescolare intensamente. La soluzione di gelatina deve essere utilizzata a breve termine.

Stoccaggio

Conservare ErbiGel® all'asciutto e protetto da odori e luce estranei. Richiudere i pacchetti aperti e utilizzarli completamente a breve termine (massimo 3 settimane).

ERBSLÖH

Fortschritt macht Zukunft®

ERBSLÖH Geisenheim GmbH • Erbslöhstraße 1 • 65366 Geisenheim, Germany
Tel.: +49 6722 708-0 • Fax: +49 6722 6098 • info@erbsloeh.com • www.erbsloeh.com

Le qui presenti raccomandazioni per l'uso descrivono l'utilizzo previsto del prodotto come co-adiuvante di processo oppure come additivo nell'ambito di un buon esercizio di produzione. Già solo in questo utilizzo la sicurezza degli alimenti può essere raggiunta per il prodotto finale. Tuttavia occorre tener conto di quanto segue: i nostri fogli di istruzioni dei prodotti si basano sulle nostre esperienze attuali. Servono solamente come informazione generale sui nostri prodotti. A causa dell'imponderabilità del trattamento dei prodotti naturali e dei possibili pretrattamenti non ci assumiamo alcuna responsabilità per l'utilizzo nel singolo caso. L'osservanza delle leggi vigenti e delle norme di sicurezza per l'utilizzo dei nostri prodotti deve essere sempre controllato dall'utilizzatore stesso. Per cui tutti i dati sono senza garanzia. Ci riserviamo il diritto di effettuare modifiche senza alcun preavviso. Valgono a complemento le nostre Condizioni generali di vendita (disponibili su www.erbsloeh.com).
Versione 003 – 06/2019 JM – stampato 27.06.2019