



ErbiGel® Bio

Gelatina alimentare certificata al 100 % organica per flottazione, chiarifica e riduzione di polifenoli

Descrizione del prodotto

ErbiGel® Bio è una gelatina alimentare biologica certificata prodotta per l'uso nel succo d'uva, succo di frutta, vino e altre bevande. La gelatina è ottenuta esclusivamente dalla carne di maiale biologica e certificata secondo il Regolamento UE n. 834/2007. Nella produzione del vino, ErbiGel® Bio migliora la flottazione del succo d'uva o viene utilizzato in combinazione con silice colloidale per la chiarifica e la finitura. Allo stesso tempo, ErbiGel® Bio riduce i tannini e i polifenoli. ErbiGel® Bio può essere utilizzato sia per la sedimentazione che per la flottazione grazie alla sua buona capacità di gelificazione. 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

La quantità da dosare dovrebbe essere, preferibilmente, accertata in anticipo con un test preliminare.

	Dosaggio [g/100 L]	Nota
Flottazione	10 - 15	Enzimazione con Trenolin® Flot DF
Chiarifica	5 - 10	Rapporto di dosaggio 1 : 5 10 g ErbiGel® Bio/100 L + 50 mL Klar-Sol Super/100 L
Riduzione di tannini	5 - 20	

ErbiGel® Bio deve essere disciolta in acqua prima dell'uso. Si consiglia la procedura seguente: Riempire un contenitore con ca. 5 L di acqua fredda per 1 kg di gelatina organica. Aggiungere la gelatina organica, mescolare a fondo e lasciar macerare per ca. 20 minuti. Mescolare, poi, in 4 - 5 parti di acqua calda ed agitare accuratamente fino al dissolvimento della gelatina organica. La gelatina disciolta a 40 - 50 °C deve essere utilizzata il più presto possibile.

Stoccaggio

Proteggere dagli odori e dall'umidità. Le confezioni che sono state aperte devono essere immediatamente richiuse in modo ermetico.

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 006 – 06/2019 JM – stampato 27.06.2019