



ErbiGel® Liquid

Gelatina liquida, trattata con acidi

Descrizione del prodotto

Una soluzione al 20 % di gelatina alimentare, sviluppata specificamente per il trattamento delle bevande, che è stata trattata con acido. Chiarifica vino, vino di frutta e altre bevande. Può essere aggiunta direttamente, il che rappresenta un notevole vantaggio tecnico. Non c'è bisogno di preparazione che richiede tempo.

L'affinamento con la gelatina deve essere effettuato in abbinamento col chiarificante Klar-Sol per evitare la precipitazione delle proteine *residue*. Questo ottimizza l'applicazione e il chiarifica è più efficace.

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, stabilita tramite un test preliminare.

Uso	Dosaggio
Succo sano, torbidità normale	20 - 30 mL/100 L
Süßreserve e vino giovane	40 - 50 mL/100 L
Torbidità elevata	50 mL/100 L

In generale, prima si aggiunge il silice colloidale (Klar-Sol Super), poi ErbiGel® Liquid. ErbiGel® Liquid si aggiunge prima del silice colloidale se, oltre alla chiarifica, devono essere precipitati i tannini intrusivi. Il rapporto fra il silice colloidale ed ErbiGel® Liquid deve essere ottimizzato tramite test preliminari. Qui di seguito è indicata una panoramica dei rapporti di dosaggio consigliati:

Silice colloidale : ErbiGel® Liquid	Rapporto di dosaggio	Esempio
Klar-Sol Super : ErbiGel® Liquid	1 : 1	50 mL Klar-Sol Super/100 L + 50 mL ErbiGel® Liquid/100 L
Klar-Sol 30 : ErbiGel® Liquid	1 : 1	50 mL Klar-Sol 30/100 L + 50 mL ErbiGel® Liquid/100

Stoccaggio

Proteggere dal gelo per non correre il rischio di gelificazione. I contenitori che sono stati aperti devono essere immediatamente richiusi 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 003 – 06/2019 JM – stampato 27.06.2019