

Gelatine GELA FLOTT

69.412**Spezialgelatine für das Flotationsverfahren 200 Bloom**

Technische Informationen und Gebrauchshinweise

Allgemeine Hinweise

Gelatine GELA FLOTT ist eine Spezialgelatine für die Flotation von Traubenmost. Ihre Wirkung beruht auf ihrer positiven Ladung. Gela Flott reagiert mit negativ geladenen Mostinhaltsstoffen (z.B. Gerbstoffe) zu ausflockenden Trubpartikeln, die das Flotationsgas aufschwemmt und die auf ihrem Weg an die Mostoberfläche andere Trübungen mitreissen. Um optimalen Flotationserfolg zu gewährleisten sollten die Moste pektinfrei sein. Eine frühzeitige Enzymierung des Mostes mittels Lallzym C-Max wird empfohlen.

Dosierung

5 – 15 g / hl

Gesunde Trauben, Most enzymiert 5 g /hl

Gesunde Trauben, höhere Phenolgehalte 10 g / hl

Erhöhter Botrytisanteil 15 g / hl

Vor Anwendung muss die Gela Flott verflüssigt werden.

Folgende Vorgehensweise wird empfohlen:

Pro kg Gela Flott werden ca. 5 l kaltes Wasser in Gebinde vorgelegt. Gelatine durch kräftiges Mischen einrühren und 20 Minuten quellen lassen. Anschliessend 4 – 5 Teile heisses Wasser untermischen und die Gela Flott durch intensives Rühren lösen. Die Gelatine sollte umgehend verbraucht werden.

Lagerung

Kühl, trocken und geruchsfrei lagern! Geöffnete Packungen sofort dicht verschliessen.

Gebindegrössen

1 kg Dose 69.412.01

25 kg Sack 69.412.25