

## Produkterläuterung

ErbGel® ist eine für den Einsatz in Saft, Wein und anderen Getränken hergestellte Speisegelatine tierischen Ursprungs. Das Produkt ist von hoher Reinheit. Der Bloomwert liegt in dem zur Getränkebehandlung optimalen Bereich von 90-100. Zulässig nach den derzeit gültigen Gesetzen und Verordnungen. Fachlaborgeprüft auf Reinheit und Qualität.

## Behandlungsziel

Gerbstoff- und Polyphenolminderung und dadurch eine optimale Stabilisierung gegenüber Kolloidaltrübungen. Einsatz zur Klärschönung in Verbindung mit Kieselso.

## Produkt und Wirkung

ErbGel® ist eine gut auflösbare, gemahlene Speisegelatine, die sich besonders durch optimale Klärwirkung und effiziente Gerbstoffminderung auszeichnet. Beim alleinigen Einsatz von Gelatine ist die Flockenbildung von den vorhandenen Gerbstoffen abhängig.

Bei sehr trüben Weinen mit geringem Gerbstoffgehalt ist häufig eine nur unvollständige Ausflockung der zugesetzten Gelatinemengen feststellbar. Hier bleibt möglicherweise Gelatine als Eiweißsubstanz zurück und kann zu Nachtrübungen führen. Aus diesem Grunde sollte die Gelatinebehandlung nur als Kombinationsschönung mit Kieselso (Blankasit® oder Klar-Sol) vorgenommen werden. Dadurch verläuft die Anwendung risikofrei und der Erfolg ist sicher.

Die kombinierte Anwendung von Kieselso bewirkt darüber hinaus eine in der Regel bessere und intensivere Klärung. Dies trifft besonders bei pH-Bereichen ab 3,4 und höher zu.

## Dosage und Anwendung

Die Zugabemenge sollte vorzugsweise durch einen Vorversuch ermittelt werden. Bei Durchführung einer normalen Klärschönung reichen in der Regel 5-10 g ErbGel®/100 l aus. Bei schwer klärbaren Getränken und besonders bei Weinen und Säften mit hohen Polyphenolgehalten ist es möglich, daß die Dosage u. U. wesentlich erhöht werden muß. In solchen Fällen sind Vorversuche wichtig.

Vor der Anwendung ist ErbGel® grundsätzlich in Wasser zu lösen. Hierzu empfiehlt sich folgende Vorgehensweise:

Pro kg Gelatine werden ca. 5 l kaltes Wasser in einen Behälter vorgelegt. Die Gelatine wird bei intensivem Mischen eingerührt und bleibt ca. 20 Minuten zur Quellung stehen. Danach werden wiederum 4-5 Teile heißes Wasser untergemischt und die Gelatine durch intensives Rühren gelöst. Die bei 40-50 °C gelöste Gelatine ist schnellstmöglich zu verbrauchen.

Bei der kombinierten Schönung mit ErbGel®/Kieselso gelten üblicherweise folgende Dosageverhältnisse:

Kieselso : ErbGel®	Dosageverhältnis	Beispiel
Blankasit® : ErbGel®	10 : 1	100 ml Blankasit®/100 l + 10 g ErbGel®/100 l
Klar-Sol Super : ErbGel®	5 : 1	50 ml Klar-Sol Super/100 l + 10 g ErbGel®/100 l
Klar-Sol 30 : ErbGel®	5 : 1	50 ml Klar-Sol 30/100 l + 10 g ErbGel®/100 l
Klar-Sol Speedfloc : ErbGel®	5 : 1	50 ml Klar-Sol Speedfloc/100 l + 10 g ErbGel®/100 l

## Lagerung

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

**Hochqualifizierte,  
gemahlene  
Speisegelatine zur  
Polyphenol-  
minderung und  
Klärschönung**