

Wir begleiten  
Ihre erfolgreiche  
Getränkeherstellung

Fruchtsaft- und  
Weintechnologie

**SCHLISSMANN  
SCHWÄBISCH HALL**



Tel. 07 91 - 9 71 91-0 • Fax 9 71 91-25  
C. Schliessmann Kellerei-Chemie GmbH & Co.KG  
Auwiesenstr. 5 • D-74523 Schwäbisch Hall

## Pulvergelatine, kaltlöslich

Stand 04/2012

- Klärgelatine für die Fruchtsaft- und Weinherstellung -

Seite 1/1

### Technische Informationen und Gebrauchshinweise

#### Allgemeine Hinweise:

**Pulvergelatine** ist eine kalt lösliche Speisegelatine für die Wein- und Fruchtsaftklärung. Ihre Wirkung beruht auf der positiven Ladung der Gelatine in diesen Flüssigkeiten. **Pulvergelatine** reagiert mit negativ geladenen Weinhaltstoffen (Gerbstoffe) oder Schönungsmitteln wie Tannin, Kieselol oder Bentonit zu ausflockenden Trubpartikeln, die die Sedimentation anderer Trübungen begünstigen.

#### Anwendungsbereiche:

- Fruchtsaftschnöngung
- Mostbehandlung
- Weinbehandlung

#### Zusammensetzung:

Reine Gelatine, gewonnen aus Schweineschwarte. Zur Gelatineherstellung wird nur die Haut gesunder, geschlachteter Tiere, die nach der Fleischschau durch lokale Veterinäre zum menschlichen Genuss freigegeben wurden, verwendet.

#### Dosierung:

Flugschnöngung von Wein / Saft:

3-10 g Gelatine/hl **nach** der 5-10fachen Menge Kieselol **SILOXOL „plus“**.

Gerbstoffverminderung:

etwas weniger und **vor** der Kieseloldosierung.

#### Anwendung:

Die notwendige Gelatinemenge wird in die 5-10fachen Menge Saft, Most oder Wein eingerührt, vorgequollen und unter Rühren gelöst; diese Gelatinelösung wird anschließend gründlich in die zu behandelnde Getränkepartie eingemischt.

Die o.g. Dosierungen sind Richtwerte mit lediglich orientierendem Charakter. Es müssen stets Vorversuche durchgeführt werden.

#### Gebindegrößen:

|             |            |
|-------------|------------|
| 50 g Dose   | (Nr. 5164) |
| 1 kg Beutel | (Nr. 5165) |
| 5 kg Beutel | (Nr. 5166) |
| 20 kg Sack  | (Nr. 5167) |

#### Lagerung:

Kühl, trocken und geruchsfrei lagern! Haltbarkeit bei o.g. Bedingungen mindestens 3 Jahre.

Alle Informationen in dieser Druckschrift entsprechen unseren derzeitigen Erfahrungen und Kenntnissen. Schliessmann Kellerei-Chemie garantiert weder, dass die Produkte ohne vorheriges sorgfältiges Erproben, wie oben beschrieben, verwendet werden können, noch, dass durch ihren Gebrauch nicht Patentrechte Dritter verletzt werden.