

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

Stand 03_2020

Gelatine GLUTA FORTE und GLUTA FORTE Bio

- Spezialklärgelatine -

Seite 1/1

Technische Informationen und Gebrauchshinweise

Allgemeine Hinweise:

Gelatine GLUTA FORTE ist eine Spezialgelatine für die Wein- und Fruchtsaftklärung. Ihre Wirkung beruht auf der positiven Ladung der Gelatine in diesen Flüssigkeiten. **GLUTA FORTE** reagiert mit negativ geladenen Weininhaltsstoffen (Gerbstoffe) oder Schönungsmitteln wie Tannin, Kieselsol oder Bentonit zu ausflockenden Trubpartikeln, die die Sedimentation anderer Trübungen begünstigen.

Gelatine GLUTA FORTE ist eine warmlösliche Gelatine mit niedriger Bloomzahl.

Anwendungsbereiche:

- Fruchtsaftschönung
- Mostbehandlung
- Weinbehandlung

Zusammensetzung:

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

Chemische und physikalische Eigenschaften:

Aussehen:	hell gelbliches Granulat
Bloom	80-100
Feuchte (% , 105°C)	<15
pH-Wert	4.8-5.8
SO ₂ (ppm)	<50
Asche (%)	<2
Schwermetalle (ppm)	<50
Arsen (ppm)	<1
Mahlung (mesh)	≤30

Bakteriologie:	
Gesamtkeime	<1000/g
Salmonellen	0/25g
Clostridien	0/g

Dosierung:

Flugschönung von Wein / Saft:
2-5g Gelatine/hl **nach** der 5-10fachen Menge Kieselsol **SILOXOL „plus“**.

Gerbstoffverminderung:
etwas weniger und **vor** der Kieselsoldosierung.

Anwendungshinweis:

Die ermittelte Gelatinemenge wird zunächst in etwas kaltes Wasser eingerührt, 10 Minuten quellen gelassen, anschließend durch Zugabe etwa der fünffachen

Menge heißen Wassers gelöst und daraufhin gründlich in das Getränk eingerührt.

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

Gebindegrößen:

1 kg Poly-Beutel	(Nr. 5150)
5 kg Karton	(Nr. 5152)
25 kg Sack	(Nr. 5151)
1 kg Poly-Beutel Bio	(Nr. 5150/1)
25 kg Sack Bio	(Nr. 5151/1)

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.