



ErbiGel® Liquid

Sauer aufgeschlossene Gelatine in flüssiger Form

Produkterläuterung

Eine speziell für die Getränkebehandlung entwickelte 20%ige flüssige Speisegelatine, die sauer aufgeschlossen wurde. Sie bewirkt die Klärung von Wein, Fruchtw Wein und anderen Getränken. Die Direktzugabe ist möglich und bedeutet eine wesentliche anwendungstechnische Erleichterung. Ein zeitintensives Auflösen ist nicht nötig.

Zulässig nach Verordnung (EG) 2019/934 der EU-Kommission. Nationale Regelungen sind vom Anwender zu prüfen. Geprüft auf Reinheit und Qualität.

Um Rest-Eiweißtrübungen zu vermeiden, sollte die Gelatineschönung als Kombinationsschönung mit KlarSol vorgenommen werden. Die Anwendung wird dadurch optimiert und die Klärung effektiver.

Dosage und Anwendung

Die Zugabemenge wird vorzugsweise durch einen Vorversuch ermittelt.

Einsatz	Dosage
Gesunder Most, normale Trübung	20 - 30 mL/100 L
Süßreserve und Jungwein	40 - 50 mL/100 L
Hoher Trubgehalt	50 mL/100 L

Im Allgemeinen wird zuerst KieselSol (KlarSol Super), dann ErbiGel® Liquid zugegeben. Sollen neben der Klärung auch störende Gerbstoffe ausgefällt werden, erfolgt zuerst die ErbiGel® Liquid-Zugabe, dann der Einsatz von KieselSol. Das Verhältnis von KieselSol und ErbiGel® Liquid sollte durch Vorversuche optimiert werden. Nachfolgend eine Übersicht der empfohlenen Dosageverhältnisse:

KieselSol : ErbiGel® Liquid	Dosageverhältnis	Beispiel
KlarSol Super : ErbiGel® Liquid	1 : 1	50 mL KlarSol Super/100 L + 50 mL ErbiGel® Liquid/100 L
KlarSol 30 : ErbiGel® Liquid	1 : 1	50 mL KlarSol 30/100 L + 50 mL ErbiGel® Liquid/100 L

Lagerung

Wegen Geliergefahr frostfrei lagern. Angebrochene Behälter sofort wieder dicht verschließen.