



ErbiGel® Liquid 300

Sauer aufgeschlossene Gelatine in flüssiger Form

Produkterläuterung

Eine speziell für die Getränkebehandlung entwickelte 30%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	15 - 30 ml/100 L
Süßreserve und Jungwein	30 - 50 ml/100 L
Hoher Trubgehalt	40 - 50 ml/100 L

Im Allgemeinen wird zuerst Kieselsol (KlarSol 30, KlarSol Super), dann ErbiGel® Liquid 300 zugegeben. Sollen neben der Klärung auch störende Gerbstoffe ausgefällt werden, erfolgt zuerst die ErbiGel® Liquid 300-Zugabe, dann der Einsatz von Kieselsol.

Das Verhältnis von Kieselsol und ErbiGel® Liquid 300 sollte durch Vorversuche optimiert werden. Ein typischen Mengenverhältnis ist 1 Teil Kieselsol auf 0,9 Teile ErbiGel® Liquid 300:

50 mL KlarSol/100 L + 45 mL ErbiGel® Liquid 300/100 L

Lagerung

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