



# GELSOL<sup>®</sup>

.....  
 Gelatinekolloid für Moste, Fruchtsäfte, Weine und Destillate. Ideal für eine  
 begleitende Behandlung mit Kieselsool  
 .....



## → TECHNISCHE BESCHREIBUNG

**Gelsol** ist eine spezielle hydrolisierte Gelatine für die Klärungsbehandlung von Destillaten, Rot- und Weißweinen. Es handelt sich um eine stabile, klare und sofort anwendbare Lösung. Sie hat einen höheren Tannin-Kombinationsindex als normale Flüssiggelatine. Bei Kontakt mit den Polyphenolen von Mosten, Weinen oder Destillaten wird **Gelsol** unlöslich und flockt schneller aus als herkömmliche feste Gelatine, während schwere Makrokoagula gebildet werden, die die suspendierten Feststoffe einschließen. Dies führt zu einer sofortigen Klärung mit Sedimenten, die kompakt sind und gut am Tankboden haften.

Dank spezieller chemisch-physikalischer Eigenschaften, die von den AEB-Labors entwickelt und abgestimmt wurden, weist **Gelsol** eine ausgeprägte Reaktivität mit Kieselsool auf, die eine perfekte und vollständige Kombinationsfällung des Kieselsool-Protein-Produkts bewirkt.

Als flüssiges Produkt bietet **Gelsol** erhebliche Vorteile gegenüber der herkömmlichen festen Gelatine, die zunächst eine schwierige Auflösung in warmem Wasser erfordert. Dies erleichtert auch die Durchführung von Labortests. Unter den polyphenolischen Verbindungen mit mittlerem Molekulargewicht entfernt **Gelsol** vor allem die Proanthocyanidine, die eine sehr wichtige Rolle beim Oxidationsprozess spielen. Die daraus resultierenden Produkte sind durch den Wegfall der adstringierenden und bitteren Tanninkomponenten gaumenfreundlicher. Bei Rotweinen zeigt **Gelsol** trotz seines hohen Kombinationsindex mit den adstringierenden Polyphenolen eine geringe Affinität zu den Anthocyanen und lässt die Farbintensität völlig unverändert. Bei Destillaten, die möglicherweise lange Zeit mit neuem Holz in Berührung gekommen sind, werden die Tannine entfernt, die für den bitter-herben Geschmack verantwortlich sind.

## → ZUSAMMENSETZUNG UND TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

Schweinegelatine, stabilisiert mit *Kaliumbisulfit* (10 g/hL bringen etwa 0,4 mg/L SO<sub>2</sub>).

## → DOSIERUNG

5–20 mL/hL je 100 mL des Produkts bei der Klärung mit Kieselsool; 5–50 mL/hL des Produkts in Mosten, Fruchtsäften, Weinen und Destillaten.

## → GEBRAUCHSANWEISUNG

Gleichmäßig in der zu behandelnden Masse verteilen, eventuell nach Verdünnung 1:1 und unter Verwendung von Dosierpumpen oder Venturi-Ventilen.

## → LAGERUNG UND VERPACKUNG

An einem kühlen, trockenen Ort lagern und vor direktem Sonnenlicht und Hitze schützen.

Flaschen mit 1 kg Nettogewicht in Kartons zu 20 kg.

Fässer mit 10 und 25 kg Nettogewicht.

Fässer mit 250 kg Nettogewicht.

IBC mit 1150 kg Nettogewicht.

