



# E-GEL

Flüssige Gelatine mit hoher Klärkraft für Flotation



## ➔ TECHNISCHE BESCHREIBUNG

**E-Gel** kombiniert die Vorteile und die Praktikabilität eines flüssigen Produkts mit der Effektivität einer besonders reinen und selektionierten Gelatine. Verglichen mit traditioneller, trockener Gelatine benötigt dieses Mittel kein Auflösen in warmem Wasser oder kein Verdünnen, wie es oft bei anderen Produkten notwendig ist, die nicht spezifisch für die Flotation hergestellt wurden. Dies vereinfacht auch die Vorversuche sehr.

Während der Flotation ist es sehr wichtig, eine genaue Trennung der Trubstoffe in kürzester Zeit zu zielen. **E-Gel** entfernt die für eine frühe Oxidation verantwortlichen Catechine; die behandelten Weine sind somit frischer und stabiler.

Bei Rotweinen wird die Farbintensität trotz der hohen Affinität zu adstringierenden Polyphenolen durch **E-Gel** erhalten.

Traditionell wird **E-Gel** mit Kieselsol zusammen eingesetzt, um die Ausflockung zu beschleunigen mit besserer Klärwirkung, kompakterem Trub, besserer und hochwertigerer Mostausbeute und geringerem Vakuumfilter-Einsatz. Die schnellere und komplette Reaktion verhindert die doppelte Abtrennung (oben und unten im Tank), was bei der Flotation manchmal vorkommt.

**E-Gel** ist besonders für die Flotation geeignet, da es schneller als traditionelle Gelatine mit den Polyphenolen reagiert und die entstehenden Flocken eine zügige Klärwirkung mit einer scharfen Trennzone im oberen Teil des Tanks erzielen.

## ➔ ZUSAMMENSETZUNG UND TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

Lebensmittelgelatine vom Schwein, *Kaliumbisulfit*<sup>(a)</sup> 0,8% (10 g/hL erhöhen den (SO<sub>2</sub>)-Gehalt um 0,4 mg/L), die technisch notwendige Menge Wasser q. s. zu 100.

## ➔ DOSIERUNG

Für die Flotation von klaren Mosten oder Säften: 20-80 ml/hl, nach Vorversuch.  
10 g/hl steigern den SO<sub>2</sub> Gehalt um ca. 0,5 mg/l.

## ➔ ANWENDUNG

Während der Flotation: **E-Gel** direkt mittels der E-Flot-Dosierpumpe zugeben.

Traditioneller Einsatz: gleichmäßig in dem zu behandelnden Produkt mittels des Rührwerks oder Umpumpen verteilen.

## ➔ LAGERUNG UND VERPACKUNG

Kühl und trocken lagern, geschützt vor Sonnenlicht und Hitze.

25 kg netto Behälter  
1100 kg netto IBC Behälter.

